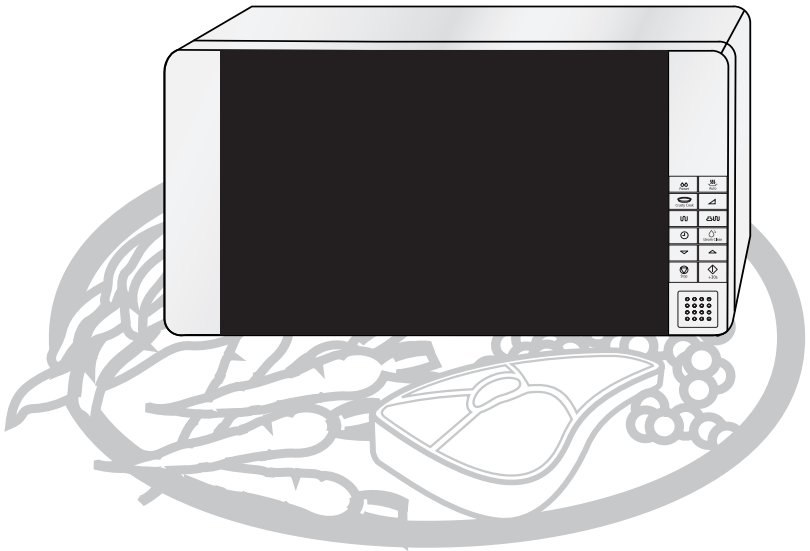
SAMSUNG

ΦΟΥΡΝΟΣ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ

Οδηγίες χρήσης και Οδηγός ψησίματος

FG87KST/FG87K



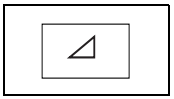
Οδηγός γρήγορης αναφοράς 2
Φούρνος 2
Πίνακας ελέγχου 3
Εξαρτήματα 3
Χρήση του εγχειριδίου οδηγιών 4
Μέτρα προφύλαξης 4
Ρύθμιση της ώρας 5
Λύσεις σε πιθανές απορίες ή προβλήματα 6
Ψήσιμο/Ζέσταμα 6
Βαθμίδες ισχύος 7
Διακοπή ψησίματος 7
Προσαρμογή του χρόνου ψησίματος 7
Χρήση του καθαρισμού με ατμό 7
Χρήση της λειτουργίας αυτόματου ζεστάματος 8
Ρυθμίσεις αυτόματου ζεστάματος 8
Χρήση της λειτουργίας αυτόματης απόψυξης 9
Ρυθμίσεις αυτόματης απόψυξης 9
Χρήση της λειτουργίας αυτόματου ψησίματος με δημιουργία κρούστας .. 10
Χρήση της λειτουργίας μη αυτόματου ψησίματος με δημιουργία κρούστας 11
Επιλογή της λειτουργίας θερμαντικού στοιχείου 12
Επιλογή των εξαρτημάτων 12
Ψήσιμο στο γκριλ 12
Συνδυασμός ψησίματος μικροκυμάτων και γκριλ 13
Απενεργοποίηση του βομβητή 13
Κλείδωμα ασφαλείας του φούρνου μικροκυμάτων 13
Οδηγός χρήσης μαγειρικών σκευών 14
Οδηγός ψησίματος 15
Καθαρισμός του φούρνου μικροκυμάτων 21
Φύλαξη και Επισκευή του φούρνου μικροκυμάτων 22
Τεχνικές προδιαγραφές 22

Κωδικός: DE68-03133H

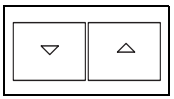
EL

Οδηγός γρήγορης αναφοράς

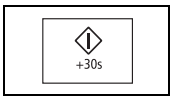
Εάν θέλετε να ψήσετε φαγητό



1. Τοποθετήστε το φαγητό στο φούρνο.
Επιλέξτε τη βαθμίδα ισχύος, πατώντας το κουμπί ⊿ μία ή περισσότερες φορές.

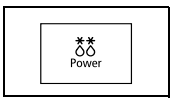


2. Επιλέξτε το χρόνο ψησίματος πατώντας τα κουμπιά (▽) και (△).

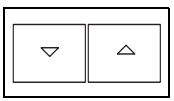


3. Πατήστε το κουμπί ◈.
Αποτέλεσμα : Η διαδικασία ψησίματος αρχίζει. Μόλις ολοκληρωθεί το ψήσιμο, ηχεί ένας χαρακτηριστικός ήχος τέσσερις φορές.

Εάν θέλετε να αποψύξετε φαγητό αυτόματα



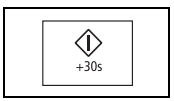
1. Τοποθετήστε το κατεψυγμένο φαγητό στο φούρνο.
Επιλέξτε τον τύπο του φαγητού που θα ψηθεί, πατώντας το κουμπί **Απόψυξη** (Power) μία ή περισσότερες φορές.



2. Επιλέξτε το χρόνο ψησίματος πατώντας τα κουμπιά (▽) και (△) όπως απαιτείται.

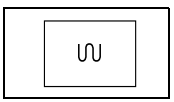
3. Πατήστε το κουμπί ◈.

Εάν θέλετε να προσθέσετε 30 δευτερόλεπτα επιπλέον

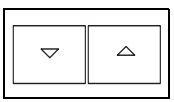


Αφήστε το φαγητό στο φούρνο.
Πατήστε το **+30s** μία ή περισσότερες φορές, κάθε φορά που θέλετε να προσθέσετε 30 δευτερόλεπτα.

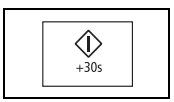
Εάν θέλετε να ψήσετε φαγητό στο γκριλ



1. Πατήστε το κουμπί ⋂⋃.

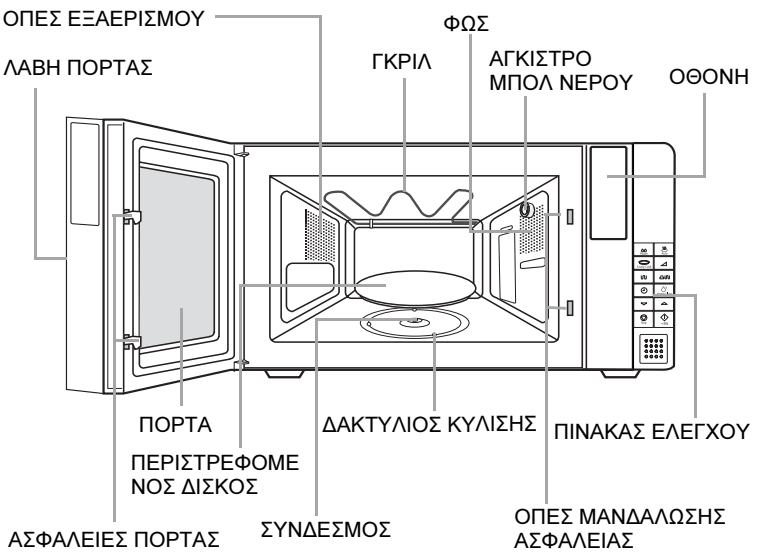


2. Επιλέξτε το χρόνο ψησίματος πατώντας τα κουμπιά (▽) και (△).

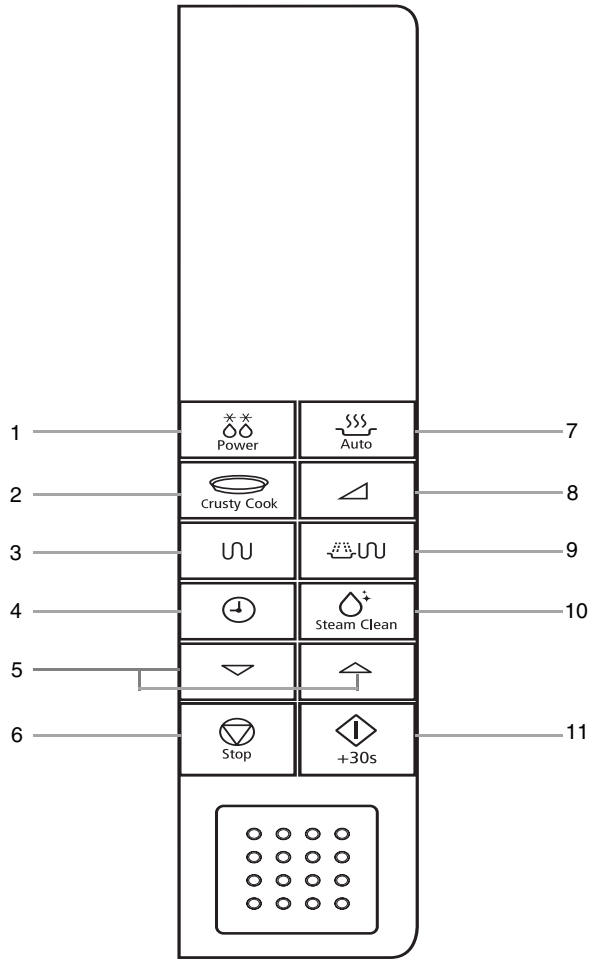


3. Πατήστε το κουμπί ◈.

Φούρνος



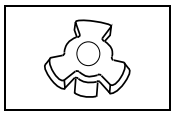
Πίνακας ελέγχου



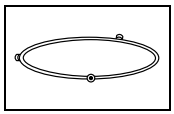
1. ΚΟΥΜΠΙ ΑΥΤΟΜΑΤΗΣ ΑΠΟΨΥΞΗΣ
2. ΕΠΙΛΟΓΗ ΑΥΤΟΜΑΤΟΥ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΜΕ ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ ΚΡΟΥΣΤΑΣ
3. ΚΟΥΜΠΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΓΚΡΙΛ
4. ΡΥΘΜΙΣΗ ΡΟΛΟΓΙΟΥ
5. ΕΠΑΝΩ (△) / ΚΑΤΩ (▽) (Χρόνος ψησίματος, βάρος και μέγεθος μερίδας)
6. ΚΟΥΜΠΙ ΔΙΑΚΟΠΗΣ/ΑΚΥΡΩΣΗΣ
7. ΕΠΙΛΟΓΗ ΑΥΤΟΜΑΤΟΥ ΖΕΣΤΑΜΑΤΟΣ
8. ΕΠΙΛΟΓΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΒΑΘΜΙΔΑΣ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ/ ΙΣΧΥΟΣ
9. ΕΠΙΛΟΓΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ COMBI
10. ΚΟΥΜΠΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ ΜΕ ΑΤΜΟ
11. ΚΟΥΜΠΙ ΕΝΑΡΞΗΣ

Εξαρτήματα

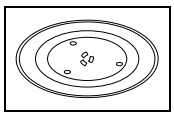
Ανάλογα με το μοντέλο που αγοράσατε, έχετε στην κατοχή σας και ορισμένα εξαρτήματα, τα οποία μπορείτε να χρησιμοποιήσετε με ποικίλους τρόπους.



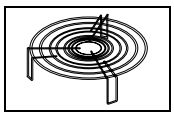
1. **Ο σύνδεσμος**, βρίσκεται ήδη τοποθετημένος επάνω στον άξονα του μοτέρ, στη βάση του φούρνου.
   Σκοπός: Ο σύνδεσμος περιστρέφει τον περιστρεφόμενο δίσκο.



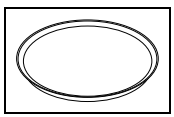
2. **Ο δακτύλιος κύλισης**, προορίζεται για τοποθέτηση στο κέντρο του φούρνου.
   Σκοπός: Ο δακτύλιος κύλισης στηρίζει τον περιστρεφόμενο δίσκο.



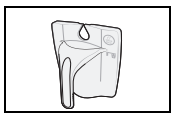
3. **Ο περιστρεφόμενος δίσκος**, προορίζεται για τοποθέτηση επάνω στο δακτύλιο κύλισης, με εφαρμογή του κεντρικού σφιγκτήρα στο σύνδεσμο.
   Σκοπός: Ο περιστρεφόμενος δίσκος αποτελεί την κύρια επιφάνεια ψησίματος. Μπορεί να αφαιρεθεί εύκολα για να καθαριστεί.



4. **Η μεταλλική σχάρα**, προορίζεται για τοποθέτηση επάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο.
   Σκοπός: Η μεταλλική σχάρα μπορεί να χρησιμοποιηθεί για ψήσιμο στο γκριλ, καθώς και για συνδυασμούς ψησίματος.



5. **Δίσκος κρούστας**, ανατρέξτε στη σελίδα 10 σε 11.
   Σκοπός: Ο δίσκος κρούστας προορίζεται για τη χρήση της αυτόματης ή μη αυτόματης λειτουργίας ψησίματος με δημιουργία κρούστας.



6. **Καθαρό μπολ νερού**, ανατρέξτε στη σελίδα 7.
   Σκοπός: Το μπολ νερού χρησιμοποιείται για τον καθαρισμό.

☛ **ΜΗΝ** χρησιμοποιείτε το φούρνο μικροκυμάτων χωρίς το δακτύλιο κύλισης και χωρίς τον περιστρεφόμενο δίσκο.

EL

Χρήση του εγχειριδίου οδηγιών

Μόλις αγοράσατε έναν φούρνο μικροκυμάτων SAMSUNG. Οι οδηγίες χρήσης περιέχουν πολλές χρήσιμες πληροφορίες για το ψήσιμο με το φούρνο μικροκυμάτων σας:

- ***Μέτρα προφύλαξης***
- ***Κατάλληλα εξαρτήματα και μαγειρικά σκεύη***
- ***Χρήσιμες συμβουλές ψησίματος***

Μέσα στο εγχειρίδιο θα βρείτε έναν οδηγό γρήγορης αναφοράς, όπου εξηγούνται οι τέσσερις βασικές λειτουργίες ψησίματος:

- ***Ψήσιμο φαγητού***
- ***Αυτόματη απόψυξη φαγητού***
- ***Ψήσιμο φαγητού στο γκριλ***
- ***Επιπλέον χρόνος ψησίματος***

Στην αρχή του εγχειριδίου θα βρείτε εικόνες του φούρνου και, το σημαντικότερο, του πίνακα ελέγχου, ώστε να μπορείτε να βρίσκετε τα κουμπιά ευκολότερα.

Οι διαδικασίες βήμα προς βήμα χρησιμοποιούν τρία διαφορετικά σύμβολα.

Σημαντικό **Σημείωση** **Προσοχή**

ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΠΟΤΡΟΠΗ ΠΙΘΑΝΗΣ ΥΠΕΡΒΟΛΙΚΗΣ ΕΚΘΕΣΗΣ ΣΕ ΕΝΕΡΓΕΙΑ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ

Η μη τήρηση των ακόλουθων μέτρων προφύλαξης ενδέχεται να προκαλέσει επιβλαβή έκθεση σε ενέργεια μικροκυμάτων.

(a) Σε καμία περίπτωση δεν θα πρέπει να χρησιμοποιείτε το φούρνο με την πόρτα ανοιχτή, να παρεμβαίνετε στις μανδαλώσεις ασφαλείας (ασφάλειες πόρτας) και να εισαγάγετε ξένα αντικείμενα στις οπές της μανδάλωσης ασφαλείας.

(b) Μην τοποθετείτε κανένα αντικείμενο ανάμεσα στην πόρτα και στην πρόσοψη του φούρνου και μην αφήνετε φαγητό ή υπολείμματα καθαριστικού να συσσωρεύονται στις επιφάνειες στεγανοποίησης. Φροντίστε να διατηρείτε καθαρή την πόρτα και τις επιφάνειες στεγανοποίησής της, σκουπίζοντας μετά από κάθε χρήση με ένα βρεγμένο πανί και, στη συνέχεια, με ένα μαλακό στεγνό πανί.

(c) Εάν ο φούρνος έχει υποστεί βλάβη, μην τον χρησιμοποιείτε, μέχρις ότου επισκευαστεί από ειδικευμένο τεχνικό προσωπικό για φούρνους μικροκυμάτων, εκπαιδευμένο από τον κατασκευαστή. Είναι ιδιαίτερα σημαντικό, η πόρτα του φούρνου να κλείνει καλά και να μην έχει γίνει καμία ζημιά στα παρακάτω μέρη:
(1) Πόρτα (στρέβλωση)
(2) Αρθρώσεις πόρτας (σπασμένες ή χαλαρές)
(3) Τσιμούχες πόρτας και επιφάνειες στεγανοποίησης

(d) Απαγορεύεται η προσαρμογή ή η επισκευή του φούρνου από τεχνικό προσωπικό που δεν είναι κατάλληλα ειδικευμένο στους φούρνους μικροκυμάτων και δεν έχει εκπαιδευτεί από τον κατασκευαστή.

Μέτρα προφύλαξης

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ. ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ ΚΑΙ ΦΥΛΑΞΤΕ ΓΙΑ ΜΕΛΛΟΝΤΙΚΗ ΑΝΑΦΟΡΑ.

Προτού μαγειρέψετε στερεά ή υγρή τροφή στο φούρνο μικροκυμάτων, βεβαιωθείτε ότι έχετε λάβει τα ακόλουθα μέτρα προφύλαξης.

- Να χρησιμοποιείτε μόνον σκεύη κατάλληλα για φούρνους μικροκυμάτων. **ΜΗΝ** χρησιμοποιείτε μεταλλικά δοχεία, σερβίτσια με χρυσή ή ασημένια διακόσμηση, σουβλιά, πιρούνια κ.λπ.
  Να αφαιρείτε τα σύρματα σύσφιξης από χάρτινες και πλαστικές σακούλες.
  Λόγος: Ενδέχεται να δημιουργηθεί ηλεκτρικό τόξο ή σπινθήρας και να υποστεί ζημιά ο φούρνος.
- Όταν ζεσταίνετε φαγητό σε πλαστικά ή χάρτινα δοχεία, να παρακολουθείτε το φούρνο γιατί υπάρχει κίνδυνος ανάφλεξης. Μην χρησιμοποιείτε το φούρνο μικροκυμάτων για να στεγνώσετε εφημερίδες ή ρούχα
- Εάν εντοπιστεί καπνός, απενεργοποιήστε ή αποσυνδέστε τη συσκευή και κρατήστε την πόρτα κλειστή για να συγκρατήσετε τις φλόγες.
- Το ζέσταμα αφεψημάτων σε φούρνο μικροκυμάτων ενδέχεται να προκαλέσει καθυστερημένο εκρηκτικό βρασμό και, ως εκ τούτου, θα πρέπει να προσέχετε ιδιαίτερα όταν κρατάτε το δοχείο. Για την αποτροπή αυτής της κατάστασης **ΠΑΝΤΑ** να αφήνετε ένα χρονικό περιθώριο τουλάχιστον 20 δευτερολέπτων μετά την απενεργοποίηση του φούρνου, ώστε να εξισώνεται η θερμοκρασία. Ανακινήστε κατά το ζέσταμα, εάν είναι απαραίτητο και ΠΑΝΤΟΤΕ να ανακινείτε μετά από το ζέσταμα.
  Σε περίπτωση εγκαύματος, ακολουθήστε τις παρακάτω οδηγίες ΠΡΩΤΩΝ ΒΟΗΘΕΙΩΝ:
  * Βυθίστε την περιοχή του εγκαύματος σε κρύο νερό για τουλάχιστον 10 λεπτά.
  * Καλύψτε με έναν καθαρό, στεγνό επίδεσμο.
  * Μην χρησιμοποιήσετε κρέμες, έλαια και λοσιόν.
- **ΠΟΤΕ** μην γεμίζετε το δοχείο μέχρι την ανώτατη στάθμη και να επιλέγετε δοχεία των οποίων το επάνω μέρος είναι φαρδύτερο από τη βάση τους για την αποφυγή υπερχείλισης λόγω βρασμού. Οι λεπτές φιάλες ενδέχεται να εκραγούν εάν υπερθερμανθούν.
  ΠΟΤΕ μην θερμαίνετε μπιμπερό με τη θηλή, καθώς το μπιμπερό ενδέχεται να εκραγεί εάν υπερθερμανθεί.
- Το περιεχόμενο των μπιμπερό και των βάζων με παιδικές τροφές πρέπει να ανακινείται και να γίνεται έλεγχος της θερμοκρασίας πριν από την κατανάλωση, για την αποφυγή εγκαυμάτων.
- Τα αυγά με το κέλυφός τους και τα βραστά αυγά δεν θα πρέπει να ζεσταίνονται σε φούρνους μικροκυμάτων, καθώς ενδέχεται να εκραγούν ακόμα και μετά το ζέσταμα του φούρνου μικροκυμάτων. Επίσης μην ζεσταίνετε φιάλες, βάζα και δοχεία αεροστεγή ή με κενό αέρος, καρύδια με το κέλυφός τους, ντομάτες κ.λπ.
- Ο φούρνος θα πρέπει να καθαρίζεται τακτικά και να αφαιρούνται τυχόν υπολείμματα τροφών.
- Εάν ο φούρνος δεν διατηρηθεί καθαρός, μπορεί να προκληθεί φθορά στην επιφάνεια, επηρεάζοντας τη διάρκεια ζωής της συσκευής και προκαλώντας επικίνδυνες καταστάσεις.
- **ΜΗΝ** καλύπτετε τις θυρίδες εξαερισμού με πανιά ή χαρτί. Μπορεί να προκληθεί πυρκαγιά, καθώς ο καυτός αέρας απάγεται από το φούρνο.
  Ο φούρνος ενδέχεται να υπερθερμανθεί και να απενεργοποιηθεί αυτόματα. Θα παραμείνει απενεργοποιημένος, μέχρις ότου ψυχθεί επαρκώς.
- **ΠΑΝΤΟΤΕ** να χρησιμοποιείτε γάντια για φούρνο κατά την απομάκρυνση του πιάτου από το εσωτερικό του φούρνου, για την αποφυγή ακούσιου εγκαύματος.
- **ΜΗΝ** αγγίζετε τα στοιχεία θέρμανσης ή τα εσωτερικά τοιχώματα του φούρνου, μέχρις ότου ψυχθεί ο φούρνος.

Μέτρα προφύλαξης (συνέχεια)

- Μην βυθίζετε το καλώδιο ρεύματος ή το φις στο νερό και κρατήστε το καλώδιο ρεύματος μακριά από τις θερμές επιφάνειες. Μην χρησιμοποιείτε αυτήν τη συσκευή, εάν το καλώδιο ρεύματος ή το φις έχει υποστεί ζημιά.
- Σταθείτε σε απόσταση ενός βραχίονα από το φούρνο κατά το άνοιγμα της πόρτας.

Λόγος: Ο καυτός αέρας ή ο ατμός που απελευθερώνεται μπορεί να προκαλέσει έγκαυμα.

- Κατά τη λειτουργία του φούρνου, ενδέχεται να ηχήσει ένας χαρακτηριστικός ήχος κλικ (ειδικά όταν ο φούρνος εκτελεί απόψυξη).

Λόγος: Ο ήχος αυτός είναι φυσιολογικός κατά την αλλαγή της ηλεκτρικής ισχύος.

- **ΜΗΝ** χρησιμοποιείτε το φούρνο μικροκυμάτων όταν είναι κενός. Το ρεύμα θα διακοπεί αυτόματα για λόγους ασφαλείας. Αφού τον αφήσετε για πάνω από 30 λεπτά, θα είστε σε θέση να τον χρησιμοποιήσετε κανονικά. Είναι καλύτερα να αφήνετε πάντοτε ένα ποτήρι νερό στο εσωτερικό του φούρνου. Το νερό θα απορροφήσει την ενέργεια μικροκυμάτων, εάν ο φούρνος τεθεί εσφαλμένα σε λειτουργία.
- Δεν θα πρέπει να τοποθετείτε το φούρνο μικροκυμάτων μέσα σε ντουλάπι.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ

- **ΠΟΤΕ** μην αφήνετε τα μικρά παιδιά να χρησιμοποιούν και να παίζουν με το φούρνο. Ούτε πρέπει να τα αφήνετε κοντά στο φούρνο μικροκυμάτων όταν αυτός είναι σε λειτουργία, χωρίς να τα προσέχετε. Δεν θα πρέπει να τοποθετείτε και να κρύβετε επάνω από το φούρνο αντικείμενα που τραβούν την προσοχή των παιδιών.
- Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με περιορισμένες φυσικές, αισθητικές ή νοητικές ικανότητες ή με απώλεια εμπειρίας και γνώσης, εκτός εάν βρίσκονται υπό εποπτεία ή τους έχουν δοθεί οδηγίες για τη χρήση της συσκευής από άτομο που είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
- Τα παιδιά θα πρέπει να επιτηρούνται έτσι ώστε να διασφαλίζεται πως δεν θα παίζουν με τη συσκευή.
- Κατά τη χρήση της συσκευής επικρατούν υψηλές θερμοκρασίες. Προσέχετε να μην έρθετε σε επαφή με τα θερμαντικά στοιχεία που υπάρχουν στο εσωτερικό του φούρνου.
- **ΜΗΝ** χρησιμοποιείτε σκληρά καθαριστικά με αποξεστικά ή αιχμηρά μεταλλικά εργαλεία απόξεσης για να καθαρίσετε τη γυάλινη επιφάνεια της πόρτας του φούρνου, διότι μπορεί να γρατσουνίσετε την επιφάνεια και να προκληθεί θραύση του γυαλιού. (Εάν παρέχεται).

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:

Εάν η πόρτα ή οι τσιμούχες της πόρτας έχουν υποστεί ζημιά, δεν θα πρέπει να χρησιμοποιείτε το φούρνο, μέχρις ότου τον επισκευάσει κάποιος ικανός τεχνικός.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:

Η διαδικασία του σέρβις ή της επισκευής του φούρνου που περιλαμβάνει αφαίρεση του καλύμματος προστασίας από την ενέργεια μικροκυμάτων, είναι επικίνδυνη και θα πρέπει να εκτελείται από ικανούς τεχνικούς.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:

Τα υγρά και άλλες τροφές δεν θα πρέπει να ζεσταίνονται σε στεγανοποιημένα δοχεία, τα οποία είναι επιρρεπή σε εκρήξεις.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:

Να αφήνετε τα παιδιά να χρησιμοποιούν το φούρνο χωρίς επίβλεψη μόνον όταν τους έχουν δοθεί επαρκείς οδηγίες, ώστε να είναι σε θέση να χρησιμοποιούν το φούρνο με ασφαλή τρόπο και να κατανοούν τους κινδύνους της ακατάλληλης χρήσης.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:

Όταν η συσκευή βρίσκεται σε τρόπο λειτουργίας συνδυασμού ψησίματος, τα παιδιά θα πρέπει να χρησιμοποιούν το φούρνο μόνον υπό επίβλεψη, λόγω της δημιουργίας υψηλών θερμοκρασιών στο φούρνο.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:

Στα σημεία πρόσβασης ενδέχεται να επικρατούν υψηλές θερμοκρασίες κατά τη χρήση. Κρατήστε τα μικρά παιδιά μακριά.

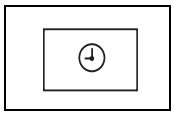
- Για λόγους ασφαλείας, μην καθαρίζετε τη συσκευή ψεκάζοντας με ατμό ή χρησιμοποιώντας καθαριστικό υπό υψηλή πίεση.

Ρύθμιση της ώρας

Ο φούρνος μικροκυμάτων διαθέτει ενσωματωμένο ρολόι. Όταν συνδεθεί στην τροφοδοσία ρεύματος οι ενδείξεις «:0», «88:88» ή «12:00» θα εμφανιστούν αυτόματα στην οθόνη. Ρυθμίστε την τρέχουσα ώρα. Η ώρα μπορεί να προβληθεί είτε με ένδειξη 24 ωρών είτε με ένδειξη 12 ωρών. Πρέπει να ρυθμίσετε το ρολόι:

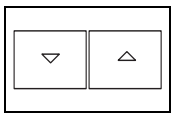
- ***Όταν εγκαταστήσετε το φούρνο μικροκυμάτων για πρώτη φορά***
- ***Μετά από διακοπή ρεύματος***

Μην ξεχάσετε να επαναφέρετε το ρολόι κατά την εναλλαγή θερινής-χειμερινής ώρας.

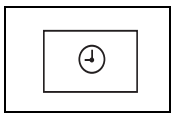


1. Για την εμφάνιση της ώρας σε… — **Πατήστε το κουμπί** ⏲

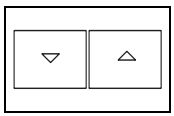
ένδειξη 24 ωρών	Μία φορά
ένδειξη 12 ωρών	Δύο φορές



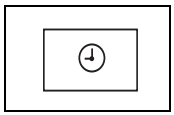
2. Πατήστε τα κουμπιά (▽) και (△) για να ρυθμίσετε την ώρα.



3. Πατήστε το κουμπί ⏲.



4. Πατήστε τα κουμπιά (▽) και (△) για να ρυθμίσετε τα λεπτά.



5. Πατήστε το κουμπί ⏲.

EL

Λύσεις σε πιθανές απορίες ή προβλήματα

Εάν αντιμετωπίζετε κάποιο από τα ακόλουθα προβλήματα, δοκιμάστε τις λύσεις που αναφέρονται παρακάτω.

◆ Είναι φυσιολογικό.
- Υγρασία στο εσωτερικό του φούρνου
- Ροή αέρα περιμετρικά της πόρτας και στο εξωτερικό περίβλημα
- Αντανάκλαση περιμετρικά της πόρτας και στο εξωτερικό περίβλημα
- Διαφυγή ατμού περιμετρικά της πόρτας ή από τις οπές αερισμού

◆ Ο φούρνος δεν τίθεται σε λειτουργία με το πάτημα του κουμπιού ⏀.
- Είναι η πόρτα τελείως κλειστή;

◆ Το φαγητό είναι εντελώς άψητο
- Ρυθμίσατε σωστά το χρονοδιακόπτη και/ή πατήσατε το κουμπί ⏀;
- Είναι η πόρτα κλειστή;
- Υπερφορτώσατε το ηλεκτρικό κύκλωμα και κάηκε κάποια ασφάλεια ή ενεργοποιήθηκε κάποιος ασφαλειοδιακόπτης;

◆ Το φαγητό είναι υπερβολικά ή ελάχιστα ψημένο
- Ρυθμίσατε σωστά τη διάρκεια ψησίματος για το συγκεκριμένο τύπο φαγητού;
- Επιλέξατε την κατάλληλη βαθμίδα ισχύος;

◆ Δημιουργία σπινθήρα και κρότου στο εσωτερικό του φούρνου (τόξο)
- Χρησιμοποιήσατε πιάτο με μεταλλική διακόσμηση;
- Αφήσατε κάποιο πιρούνι ή κάποιο μεταλλικό σκεύος μέσα στο φούρνο;
- Μήπως το αλουμινόχαρτο βρίσκεται πολύ κοντά στα εσωτερικά τοιχώματα;

◆ Ο φούρνος προκαλεί παρεμβολές με ραδιόφωνα ή τηλεοράσεις
- Ενδέχεται να υπάρξουν μικρές παρεμβολές σε τηλεοράσεις ή ραδιόφωνα κατά τη λειτουργία του φούρνου. Είναι φυσιολογικό. Για να επιλύσετε το πρόβλημα, τοποθετήστε το φούρνο μακριά από τηλεοράσεις, ραδιόφωνα και κεραίες.
- Εάν υπάρξει παρεμβολή που μπορεί να γίνει αντιληπτή από τον μικροεπεξεργαστή του φούρνου, ενδέχεται να μηδενιστεί η οθόνη. Για να επιλύσετε το πρόβλημα, αποσυνδέστε το φις τροφοδοσίας και επανασυνδέστε το. Μηδενίστε την ώρα.

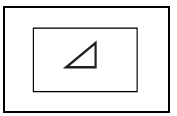
✉ Εάν οι παραπάνω οδηγίες δεν σας καλύπτουν για την επίλυση του προβλήματός σας, επικοινωνήστε τον τοπικό σας αντιπρόσωπο ή με την υπηρεσία εξυπηρέτησης της SAMSUNG.

Ψήσιμο/Ζέσταμα

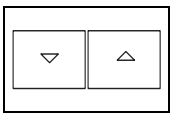
Η ακόλουθη διαδικασία εξηγεί τον τρόπο ψησίματος ή ζεστάματος φαγητού.

ΠΑΝΤΟΤΕ να ελέγχετε τις ρυθμίσεις ψησίματος πριν την απομάκρυνσή σας από το φούρνο.

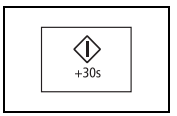
Αρχικά, τοποθετήστε το φαγητό στο κέντρο του περιστρεφόμενου δίσκου. Στη συνέχεια, κλείστε την πόρτα.



1. Πατήστε το κουμπί ⏿.
Αποτέλεσμα : Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη 850 W (μέγιστη ισχύς ψησίματος):
Επιλέξτε την κατάλληλη βαθμίδα ισχύος πατώντας και πάλι το κουμπί ⏿μέχρις ότου εμφανιστεί η αντίστοιχη ένδειξη σε watt.
Ανατρέξτε στον πίνακα βαθμίδων ισχύος.



2. Ρυθμίστε το χρόνο ψησίματος πατώντας τα κουμπιά (▽) και (△).



3. Πατήστε το κουμπί ⏀.
Αποτέλεσμα : Το φως του φούρνου ανάβει και ο δίσκος αρχίζει να περιστρέφεται.
1) Η διαδικασία ψησίματος αρχίζει και μόλις ολοκληρωθεί, θα ηχήσει ένας χαρακτηριστικός ήχος τέσσερις φορές.
2) Το σήμα υπενθύμισης τέλους της διαδικασίας θα ηχήσει 3 φορές (μία φορά ανά λεπτό).
3) Στην οθόνη θα εμφανιστεί και πάλι η τρέχουσα ώρα.

☛ **Ποτέ** μην θέτετε το φούρνο μικροκυμάτων σε λειτουργία όταν είναι κενός.

✉ Εάν θέλετε να ζεστάνετε ένα πιάτο για μικρό χρονικό διάστημα στη μέγιστη ισχύ (850 W), απλώς πατήστε το κουμπί **+30s** μία φορά για κάθε 30 δευτερόλεπτα χρόνου ψησίματος. Ο φούρνος τίθεται αμέσως σε λειτουργία.

Βαθμίδες ισχύος

Μπορείτε να επιλέξετε ανάμεσα στις παρακάτω βαθμίδες ισχύος.

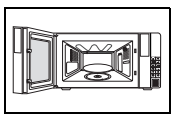
Βαθμίδα ισχύος	Έξοδος	
	ΙΣΧΥΣ	ΓΚΡΙΛ
ΥΨΗΛΗ	850 W	
ΜΕΤΡΙΑ ΥΨΗΛΗ	600 W	
ΜΕΤΡΙΑ	450 W	
ΜΕΤΡΙΑ ΧΑΜΗΛΗ	300 W	
ΑΠΟΨΥΞΗ (Power)	180 W	
ΧΑΜΗΛΗ/ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ	100 W	
ΓΚΡΙΛ	-	1100 W
COMBI I	600 W	1100 W
COMBI II	450 W	1100 W
COMBI III	300 W	1100 W

✉ Εάν επιλέξετε υψηλότερη βαθμίδα ισχύος, πρέπει να μειώσετε το χρόνο ψησίματος.

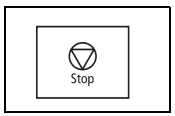
✉ Εάν επιλέξετε χαμηλότερη βαθμίδα ισχύος, πρέπει να αυξήσετε το χρόνο ψησίματος.

Διακοπή ψησίματος

Μπορείτε να διακόψετε το ψήσιμο οποιαδήποτε στιγμή για να ελέγξετε το φαγητό.



1. Για προσωρινή διακοπή:
Ανοίξτε την πόρτα.
Αποτέλεσμα : Η διαδικασία ψησίματος διακόπτεται. Για τη συνέχιση του ψησίματος, κλείστε την πόρτα και πατήστε πάλι το κουμπί ⏀.

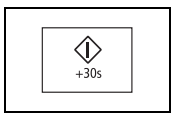


2. Για οριστική διακοπή:
Πατήστε το κουμπί ⏚.
Αποτέλεσμα : Η διαδικασία ψησίματος διακόπτεται. Εάν επιθυμείτε να ακυρώσετε τις ρυθμίσεις ψησίματος, πατήστε και πάλι το κουμπί **Ακύρωση** (⏚).

☛ Μπορείτε επίσης να ακυρώσετε οποιαδήποτε ρύθμιση πριν την έναρξη, πατώντας απλώς το κουμπί **Ακύρωση** (⏚).

Προσαρμογή του χρόνου ψησίματος

Μπορείτε να αυξήσετε το χρόνο ψησίματος, πατώντας το κουμπί +30s μία φορά, κάθε φορά που θέλετε να προσθέσετε 30 δευτερόλεπτα.



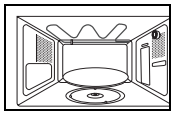
Πατήστε το κουμπί **+30s** μία φορά, κάθε φορά που θέλετε να προσθέσετε 30 δευτερόλεπτα.

Χρήση του καθαρισμού με ατμό

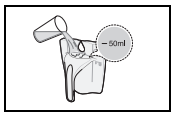
Ο ατμός που παρέχεται από το σύστημα καθαρισμού με ατμό θα νοτίσει την επιφάνεια της κοιλότητας του φούρνου. Αφού χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία καθαρισμού με ατμό, μπορείτε εύκολα να καθαρίσετε την κοιλότητα του φούρνου.

☛ χρησιμοποιήστε αυτή τη λειτουργία μόνον αφού ο φούρνος κρυώσει εντελώς. (Θερμοκρασία δωματίου)

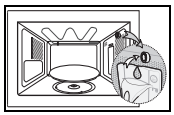
☛ Χρησιμοποιείτε μόνο νερό βρύσης και όχι αποσταγμένο.



1. Ανοίξτε την πόρτα.

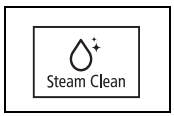


2. Γεμίστε με νερό έως την ένδειξη (στάθμη νερού) του μπολ νερού.
(Το όριο είναι περίπου 50 ml.)

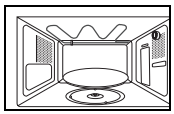


3. Τοποθετήστε το μπολ νερού στο επάνω άγκιστρο για το μπολ νερού, που βρίσκεται στο δεξί τοίχωμα του θαλάμου ψησίματος.

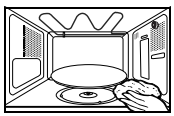
4. Κλείστε την πόρτα.



5. Πατήστε το κουμπί **Καθαρισμός με ατμό** (Steam Clean).
Κατά τον καθαρισμό με ατμό ενδέχεται να εμφανιστούν **ΥΔΡΑΤΜΟΙ**.
δεν πρόκειται για ελάττωμα, **ΩΣΤΟΣΟ Ο ΑΤΜΟΣ ΚΑΛΥΠΤΕΙ ΤΟ** φως **ΣΤΟ ΕΣΩΤΕΡΙΚΟ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ**.



6. Ανοίξτε την πόρτα.



7. Καθαρίστε την κοιλότητα του φούρνου με στεγνή πετσέτα κουζίνας.
Αφαιρέστε τον περιστρεφόμενο δίσκο και καθαρίστε την περιοχή από κάτω με χαρτί κουζίνας.

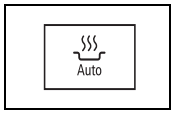
Προσοχή!

- Το μπολ νερού χρησιμοποιείται μόνο στη λειτουργία "**Καθαρισμός με ατμό**".
- Όταν ψήνετε στεγνές τροφές, αφαιρείτε το μπολ νερού γιατί θα προκαλέσει πυρκαγιά και φθορές στο φούρνο μικροκυμάτων.

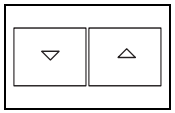
EL

Χρήση της λειτουργίας αυτόματου ζεστάματος

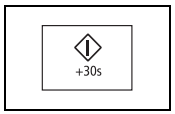
Η λειτουργία αυτόματου ζεστάματος διαθέτει τέσσερις ήδη προγραμματισμένες ρυθμίσεις χρόνου ψησίματος.
Δεν χρειάζεται να ρυθμίσετε ούτε τους χρόνους ψησίματος ούτε τη βαθμίδα ισχύος.
Μπορείτε να προσαρμόσετε τον αριθμό των μερίδων πατώντας τα κουμπιά (▽) και (△).
Πρώτα, τοποθετήστε το φαγητό στο κέντρο του περιστρεφόμενου δίσκου και κλείστε την πόρτα.



1. Επιλέξτε τον τύπο του φαγητού που θα ψηθεί, πατώντας το κουμπί **Αυτόματο ζέσταμα** (Auto) μία ή περισσότερες φορές.



2. Επιλέξτε το μέγεθος της μερίδας πατώντας τα κουμπιά (▽) και (△).
(Ανατρέξτε στον πίνακα της απέναντι σελίδας).



3. Πατήστε το κουμπί ⏀.
Αποτέλεσμα : Η διαδικασία ψησίματος αρχίζει.
Μόλις ολοκληρωθεί:
1) Ηχεί από το φούρνο ένας χαρακτηριστικός ήχος τέσσερις φορές.
2) Το σήμα υπενθύμισης τέλους της διαδικασίας θα ηχήσει 3 φορές (μία φορά ανά λεπτό).
3) Στην οθόνη θα εμφανιστεί και πάλι η τρέχουσα ώρα.

✉ Να χρησιμοποιείτε μόνον σκεύη κατάλληλα για φούρνους μικροκυμάτων.

Ρυθμίσεις αυτόματου ζεστάματος

Στον ακόλουθο πίνακα αναφέρονται τα διάφορα προγράμματα αυτόματου ζεστάματος, οι ποσότητες, οι χρόνοι παραμονής και οι απαραίτητες συστάσεις.

Κωδικός/ Φαγητό	**Μερίδα**	**Χρόνος παραμονής**	**Συστάσεις**
1. **Έτοιμο γεύμα** (Κρύα)	300-350 g 400-450 g	3 λεπτά	Τοποθετήστε το σε ένα κεραμικό πιάτο και καλύψτε το με διαφανή μεμβράνη για φούρνο μικροκυμάτων. Αυτό το πρόγραμμα είναι κατάλληλο για γεύματα που περιλαμβάνουν 3 συστατικά (π.χ. κρέας με σάλτσα, λαχανικά και συνοδευτικό όπως πατάτες, ρύζι ή μακαρόνια).
2. **Σούπα/Σάλτσα** (Κρύα)	200-250 g 300-350 g 400-450 g	3 λεπτά	Ρίξτε τη σούπα/σάλτσα σε ένα βαθύ κεραμικό πιάτο σούπας ή μπολ. Σκεπάστε κατά το ζέσταμα και το χρόνο παραμονής. Ανακινήστε πριν και μετά από το τέλος του χρόνου παραμονής.
3. **Ζυμαρικά ογκρατέν** (κατεψυγμένο)	200 g 400 g	3 λεπτά	Τοποθετήστε τα κατεψυγμένα ζυμαρικά ογκρατέν σε γυάλινο σκεύος πυρέξ κατάλληλου μεγέθους. Τοποθετήστε το πιάτο στη σχάρα. Το πρόγραμμα αυτό είναι κατάλληλο για κατεψυγμένα ζυμαρικά ογκρατέν όπως λαζάνια, κανελλόνια ή μακαρόνια κοφτά.
4. **Ποτά** Καφές, γάλα, τσάι, νερό (σε θερμοκρασία δωματίου)	150 ml (1 φλιτζάνι) 250 ml (1 κούπα)	1-2 λεπτά	Ρίξτε σε ένα κεραμικό φλιτζάνι (150 ml) ή σε μία κούπα (250 ml) και τοποθετήστε την στο κέντρο του περιστρεφόμενου δίσκου. Ζεστάνετε χωρίς να το έχετε σκεπάσει. Ανακινήστε προσεκτικά πριν και μετά από το τέλος του χρόνου παραμονής. Προσέξτε όταν βγάζετε τα φλιτζάνια από το φούρνο (ανατρέξτε στις οδηγίες για την ασφάλεια σχετικά με τα υγρά).

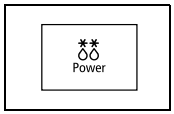
Χρήση της λειτουργίας αυτόματης απόψυξης

Με τη λειτουργία αυτόματης απόψυξης, μπορείτε να αποψύξετε κρέας, πουλερικά, ψάρι και ψωμί/κέικ. Ο χρόνος απόψυξης και η βαθμίδα ισχύος ορίζονται αυτόματα.

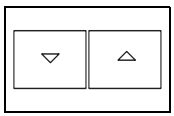
Εσείς απλώς επιλέγετε το πρόγραμμα και το βάρος.

✉ Να χρησιμοποιείτε μόνον πιάτα κατάλληλα για φούρνους μικροκυμάτων.

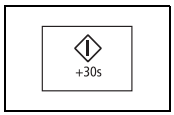
Πρώτα, τοποθετήστε το κατεψυγμένο φαγητό στο κέντρο του περιστρεφόμενου δίσκου και κλείστε την πόρτα.



1. Επιλέξτε τον τύπο του φαγητού που θα ψηθεί, πατώντας το κουμπί **Απόψυξη** (Power) μία ή περισσότερες φορές. (Ανατρέξτε στον αντίστοιχο πίνακα)



2. Επιλέξτε το βάρος του φαγητού πατώντας τα κουμπιά (▽) και (△)**.**
Μπορείτε να ρυθμίσετε το βάρος έως και την τιμή των 1500 g.
(Στην περίπτωση Ψωμιού/Κέικ, μπορείτε να ρυθμίσετε το βάρος έως και την τιμή των 625 g κατά μέγιστο)



3. Πατήστε το κουμπί ◇.
Αποτέλεσμα :

- Η διαδικασία της απόψυξης αρχίζει.
- Στο μεσοδιάστημα της απόψυξης, θα ηχήσει ένας χαρακτηριστικός ήχος υπενθύμισης για να γυρίσετε το φαγητό από την άλλη πλευρά.
- Πατήστε και πάλι το κουμπί ◇ για την ολοκλήρωση της απόψυξης.

✉ Μπορείτε επίσης να αποψύξετε φαγητό με μη αυτόματο τρόπο. Για να το κάνετε αυτό, επιλέξτε τη λειτουργία μικροκυμάτων ψήσιμο/ζέσταμα με επίπεδο ισχύος 180 W. Για περισσότερες λεπτομέρειες, ανατρέξτε στην ενότητα με τίτλο «ψήσιμο/ζέσταμα» στη σελίδα 6.

Ρυθμίσεις αυτόματης απόψυξης

Στον ακόλουθο πίνακα αναφέρονται τα διάφορα προγράμματα αυτόματης απόψυξης, οι ποσότητες, οι χρόνοι παραμονής και οι απαραίτητες συστάσεις.

Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας πριν από την απόψυξη. Τοποθετήστε το κρέας, το πουλερικό, το ψάρι ή το Ψωμί/Κέικ σε κεραμικό πιάτο.

Κωδικός/ Φαγητό	Μερίδα	Χρόνος παραμονής	Συστάσεις
1. Κρέας	200-1500 g	20-60 λεπτά	Καλύψτε τις άκρες με αλουμινόχαρτο. Γυρίστε το κρέας από την άλλη πλευρά, όταν ακούσετε τον χαρακτηριστικό ήχο. Αυτό το πρόγραμμα είναι κατάλληλο για μοσχάρι, αρνί, χοιρινό, μπριζόλες, παϊδάκια και κιμά.
2. Πουλερικά	200-1500 g	20-60 λεπτά	Καλύψτε τα πόδια και τις φτερούγες στα άκρα τους με αλουμινόχαρτο. Γυρίστε το πουλερικό από την άλλη πλευρά, όταν ακούσετε τον χαρακτηριστικό ήχο. Αυτό το πρόγραμμα είναι κατάλληλο για κοτόπουλο ολόκληρο και σε μερίδες.
3. Ψάρι	200-1500 g	20-50 λεπτά	Καλύψτε την ουρά του ψαριού με αλουμινόχαρτο. Γυρίστε το ψάρι από την άλλη πλευρά, όταν ακούσετε τον χαρακτηριστικό ήχο. Αυτό το πρόγραμμα είναι κατάλληλο για ψάρι ολόκληρο και σε φιλέτο.
4. Ψωμί/Κέικ	125-625 g	5-20 λεπτά	Τοποθετήστε το ψωμί σε χαρτί κουζίνας και γυρίστε το από την άλλη πλευρά, μόλις ακούσετε το χαρακτηριστικό ήχο από το φούρνο. Τοποθετήστε το γλυκό σε ένα κεραμικό πιάτο και, εάν είναι δυνατόν, γυρίστε το γλυκό από την άλλη πλευρά, μόλις ακούσετε το χαρακτηριστικό ήχο. (Ο φούρνος θα συνεχίσει να λειτουργεί, μέχρις ότου ανοίξετε την πόρτα. Αυτό το πρόγραμμα είναι κατάλληλο για όλα τα είδη ψωμιού, ολόκληρου ή σε τεμάχια, καθώς και για ψωμάκια και μπαγκέτες. Τοποθετήστε τα ψωμάκια κυκλικά. Αυτό το πρόγραμμα είναι κατάλληλο για όλα τα είδη κέικ ζύμης μαγιάς, μπισκότα, τσίζκεϊκ και ζύμη σφολιάτας. Δεν είναι κατάλληλο για ζύμη ζαχαροπλαστικής, κέικ φρούτων και με κρέμα, καθώς και κέικ με επικάλυψη σοκολάτας.

✉ Επιλέξτε τη λειτουργία μη αυτόματης απόψυξης και τη βαθμίδα ισχύος των 180 W, εάν θέλετε να αποψύξετε το φαγητό με μη αυτόματο τρόπο. Για περισσότερες λεπτομέρειες σχετικά με τη μη αυτόματη απόψυξη και το χρόνο απόψυξης, ανατρέξτε στη σελίδα 18.

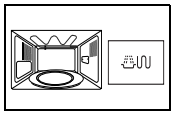
Χρήση της λειτουργίας αυτόματου ψησίματος με δημιουργία κρούστας

EL

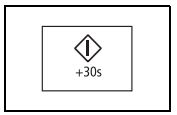
Με τη λειτουργία αυτόματου ψησίματος με δημιουργία κρούστας, ο χρόνος ψησίματος ορίζεται αυτόματα.

Μπορείτε να προσαρμόσετε τον αριθμό των μερίδων πατώντας τα κουμπιά (▽) και (△).

Πρώτα, τοποθετήστε το δίσκο κρούστας στο κέντρο του περιστρεφόμενου δίσκου και κλείστε την πόρτα.

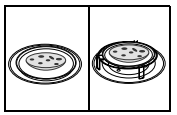


1. Τοποθετήστε το δίσκο κρούστας απευθείας επάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο και ζεστάνετε το φαγητό με τον υψηλότερο συνδυασμό μικροκυμάτων-γκριλ. Πατήστε το κουμπί **Combi** ( ) και ορίστε το χρόνο προθέρμανσης (3 έως 5 λεπτά) πατώντας τα κουμπιά (▽) και (△).



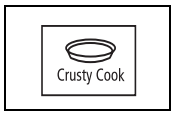
2. Πατήστε το κουμπί ◈ .

☛ Να χρησιμοποιείτε πάντοτε γάντια φούρνου για να βγάζετε το δίσκο κρούστας από το φούρνο.

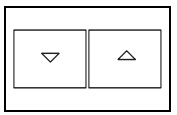


3. Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου.
Τοποθετήστε το φαγητό στο δίσκο κρούστας.
Κλείστε την πόρτα.

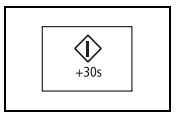
✉ Τοποθετήστε το δίσκο κρούστας στη μεταλλική σχάρα (ή στον περιστρεφόμενο δίσκο) μέσα στο φούρνο μικροκυμάτων.



4. Επιλέξτε τον τύπο του φαγητού που θα ψηθεί, πατώντας το κουμπί **Ψήσιμο με δημιουργία κρούστας** ( ) μία ή περισσότερες φορές.



5. Επιλέξτε το μέγεθος της μερίδας πατώντας τα κουμπιά (▽) και (△).
(Ανατρέξτε στον αντίστοιχο πίνακα)



6. Πατήστε το κουμπί ◈ .
Αποτέλεσμα : Η διαδικασία ψησίματος αρχίζει.
Μόλις ολοκληρωθεί:
1) Ηχεί ο χαρακτηριστικός ήχος του φούρνου τέσσερις φορές.
2) Το σήμα υπενθύμισης τέλους της διαδικασίας θα ηχήσει 3 φορές (μία φορά ανά λεπτό).
3) Στην οθόνη θα εμφανιστεί και πάλι η τρέχουσα ώρα.

✉ **Καθαρισμός του δίσκου κρούστας**
Καθαρίστε το δίσκο κρούστας με ζεστό νερό και απορρυπαντικό και ξεπλύνετε με καθαρό νερό.

✉ Μην χρησιμοποιείτε βούρτσα τριψίματος ή σκληρό σφουγγάρι, διαφορετικά θα φθαρεί η στρώση στο επάνω μέρος.

✻ **Σημείωση**
Ο δίσκος κρούστας δεν πλένεται σε πλυντήριο πιάτων.

Στον ακόλουθο πίνακα αναφέρονται τα διάφορα αυτόματα προγράμματα ξεροψησίματος, οι ποσότητες, οι χρόνοι παραμονής και οι απαραίτητες συστάσεις. Αυτά τα προγράμματα εκτελούνται με συνδυασμό μικροκυμάτων και γκριλ.

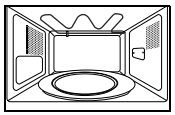
Προτού χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία ξεροψησίματος, σας συνιστούμε να προθερμάνετε το δίσκο κρούστας στον περιστρεφόμενο δίσκο για 3 έως 5 λεπτά, χρησιμοποιώντας το συνδυασμό ισχύος 600 W και γκριλ. Να χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου όταν βγάζετε το δίσκο!

Κωδικός/Φαγητό (-18 °C)	Μέγεθος μερίδας	Χρόνος προθέρμανσης	Χρόνος παραμονής	Συστάσεις
1. Κατεψυγμένη πίτσα	200 g 300 g 400 g	5 λεπτά	-	Προθερμάνετε το δίσκο κρούστας με το συνδυασμό 600 W και γκριλ. Τοποθετήστε την πίτσα σε δίσκο κρούστας. Τοποθετήστε το δίσκο κρούστας στη σχάρα.
2. Κατεψυγμένες μπαγκέτες	150 g (1 τμχ) 250 g (2 τμχ)	4 λεπτά	2-3	Προθερμάνετε το δίσκο κρούστας με το συνδυασμό 450 W και γκριλ. Τοποθετήστε τη μία μπαγκέτα στο δίσκο κρούστας παράκεντρα, τις 2 μπαγκέτες στο δίσκο κρούστας, τη μία δίπλα στην άλλη. Αυτό το πρόγραμμα είναι κατάλληλο για μπαγκέτες με επικάλυψη (π.χ. λαχανικά, ζαμπόν και τυρί), καθώς και για πίτσες.
3. Κατεψυγμένη Αλμυρή τάρτα (Κις) / Πίτα	150 g (1 τμχ) 300 g (1-2 τμχ)	3 λεπτά	1-2	Προθερμάνετε το δίσκο κρούστας με το συνδυασμό 600 W και γκριλ. Τοποθετήστε την κατεψυγμένη αλμυρή τάρτα / πίτα σε δίσκο κρούστας. Τοποθετήστε το δίσκο κρούστας στη σχάρα.
4. Κατεψυγμένες κροκέτες κοτόπουλου	125 g 250 g	4 λεπτά	-	Προθερμάνετε το δίσκο κρούστας με το συνδυασμό 600 W και γκριλ. Αλείψτε το δίσκο κρούστας με μία κουταλιά της σούπας λάδι. Τοποθετήστε ομοιόμορφα τις κροκέτες κοτόπουλου στο δίσκο κρούστας. Γυρίστε τις από την άλλη πλευρά, όταν ακούσετε τον χαρακτηριστικό ήχο. Πατήστε το κουμπί έναρξης για τη συνέχιση του ψησίματος.

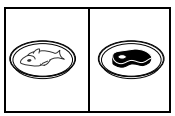
Χρήση της λειτουργίας μη αυτόματου ψησίματος με δημιουργία κρούστας

Αυτός ο δίσκος κρούστας βοηθά στο να ροδοψηθεί το φαγητό, όχι μόνον στο επάνω μέρος με τη βοήθεια του γκριλ, αλλά και στο κάτω μέρος, το οποίο γίνεται τραγανό και ροδοψημένο λόγω της υψηλής θερμοκρασίας που αναπτύσσεται στο δίσκο. Τα φαγητά που μπορείτε να ετοιμάσετε στο δίσκο κρούστας, αναφέρονται στον πίνακα της διπλανής σελίδας.

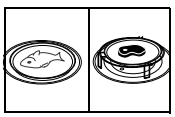
Ο δίσκος κρούστας μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί για μπέικον, αυγά, λουκάνικα κ.λπ.



1. Τοποθετήστε το δίσκο κρούστας απευθείας επάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο και προθερμάνετέ τον με τον υψηλότερο συνδυασμό μικροκυμάτων-γκριλ [600 W + Γκριλ ( )], τηρώντας τους χρόνους και τις οδηγίες που αναφέρονται στον πίνακα.
   ☛ Να χρησιμοποιείτε πάντοτε γάντια φούρνου για να βγάζετε το δίσκο κρούστας από το φούρνο.
2. Εάν ψήνετε φαγητό, όπως μπέικον και αυγά, αλείψτε το δίσκο με λάδι για να ροδοψηθούν.
   ✻ Σημειώστε ότι ο δίσκος κρούστας φέρει στρώση από τεφλόν, η οποία δεν έχει αντοχή σε γρατσουνιές. Μην χρησιμοποιείτε αιχμηρά αντικείμενα, όπως κάποιο μαχαίρι για να κόψετε κάτι επάνω στο δίσκο κρούστας.
   ✻ Χρησιμοποιήστε πλαστικά εξαρτήματα για την αποτροπή γρατσουνιών στην επιφάνεια του δίσκου κρούστας ή αφαιρέστε το φαγητό από το δίσκο προτού το κόψετε.



3. Τοποθετήστε το φαγητό στο δίσκο κρούστας.
   ☛ Μην τοποθετείτε στο δίσκο κρούστας αντικείμενα που δεν αντέχουν σε υψηλές θερμοκρασίες π.χ. πλαστικά μπολ.
   ☛ Ποτέ μην τοποθετείτε το δίσκο κρούστας στο φούρνο, χωρίς τον περιστρεφόμενο δίσκο.



4. Τοποθετήστε το δίσκο κρούστας στη μεταλλική σχάρα (ή στον περιστρεφόμενο δίσκο) μέσα στο φούρνο μικροκυμάτων.
5. Επιλέξτε τον κατάλληλο χρόνο ψησίματος και ισχύ. Ανατρέξτε στον πίνακα που υπάρχει στην επόμενη σελίδα.

✉ **Καθαρισμός του δίσκου κρούστας**
Καθαρίστε το δίσκο κρούστας με ζεστό νερό και απορρυπαντικό και ξεπλύνετε με καθαρό νερό.

✉ Μην χρησιμοποιείτε βούρτσα τριψίματος ή σκληρό σφουγγάρι, διαφορετικά θα φθαρεί η στρώση στο επάνω μέρος.

✻ **Σημείωση**
Ο δίσκος κρούστας δεν πλένεται σε πλυντήριο πιάτων.

Σας συνιστούμε να προθερμάνετε το δίσκο κρούστας απευθείας επάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο.

Προθερμάνετε το δίσκο κρούστας με το συνδυασμό ισχύος 600 W + Γκριλ ( ) και τηρήστε τους χρόνους και τις οδηγίες που αναγράφονται στον πίνακα.

Φαγητό	Μερίδα	Χρόνος προθέρμανσης	Ισχύς	Χρόνος ψησίματος	Συστάσεις
Μπέικον	4 φέτες (80 g)	3 λεπτά	600 W+ Γκριλ	3½-4 λεπτά	Προθερμάνετε το δίσκο κρούστας. Τοποθετήστε τις φέτες στο δίσκο κρούστας, τη μία δίπλα στην άλλη. Τοποθετήστε το δίσκο κρούστας στη σχάρα.
Ντομάτες ψητές	200 g (2 τμχ)	3 λεπτά	450 W+ Γκριλ	4½-5 λεπτά	Προθερμάνετε το δίσκο κρούστας. Κόψτε τις ντομάτες στη μέση. Απλώστε λίγο τυρί επάνω τους. Τοποθετήστε τις στο δίσκο κρούστας κυκλικά. Τοποθετήστε το δίσκο κρούστας στη σχάρα.
Μπιφτέκι (κατεψυγμένο)	2 τεμάχια (125 g)	3 λεπτά	600 W+ Γκριλ	7-7½ λεπτά	Προθερμάνετε το δίσκο κρούστας. Τοποθετήστε το κατεψυγμένο μπιφτέκι στο δίσκο κρούστας κυκλικά. Τοποθετήστε το δίσκο κρούστας στη σχάρα. Γυρίστε το από την άλλη πλευρά μετά από 4 με 5 λεπτά.
Πατάτες ψητές	250 g 500 g	3 λεπτά	600 W+ Γκριλ	5-6 λεπτά 8-9 λεπτά	Προθερμάνετε το δίσκο κρούστας. Κόψτε τις πατάτες στη μέση. Τοποθετήστε τις στο δίσκο κρούστας με την κομμένη πλευρά προς τα κάτω. Τοποθετήστε τις κυκλικά. Τοποθετήστε το δίσκο στη σχάρα.
Κροκέτες ψαριού (κατεψυγμένες)	150 g (5 τμχ) 300 g (10 τμχ)	4 λεπτά	600 W+ Γκριλ	7-8 λεπτά 9-10 λεπτά	Προθερμάνετε το δίσκο κρούστας. Αλείψτε το δίσκο με μία κουταλιά της σούπας λάδι. Τοποθετήστε τις κροκέτες ψαριού στο δίσκο κυκλικά. Γυρίστε τις από την άλλη πλευρά μετά από 4 λεπτά (5 τμχ) ή μετά από 6 λεπτά (10 τμχ).
Πίτσα (κρύα)	300-350 g	4 λεπτά	450 W+ Γκριλ	6½-7½ λεπτά	Προθερμάνετε το δίσκο κρούστας. Τοποθετήστε την κρύα πίτσα στο δίσκο. Τοποθετήστε το δίσκο κρούστας στη σχάρα.

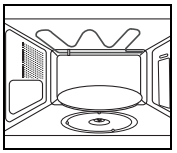
EL

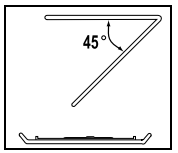
Επιλογή της λειτουργίας θερμαντικού στοιχείου

Το θερμαντικό στοιχείο χρησιμοποιείται κατά το ψήσιμο στο γκριλ. Υπάρχει μόνον μία θέση. Ο καταναλωτής πρέπει να γνωρίζει πότε θα πρέπει να το τοποθετήσει στην κατακόρυφη θέση.

- ***Οριζόντια θέση για ψήσιμο στο γκριλ ή ψήσιμο με συνδυασμό μικροκυμάτων και γκριλ***

☛ Να αλλάζετε τη θέση του θερμαντικού στοιχείου μόνον όταν αυτό είναι κρύο και μην ασκείτε σε αυτό υπερβολική δύναμη κατά την τοποθέτησή του στην κατακόρυφη θέση.



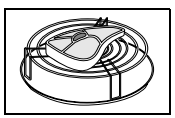


Για να ορίσετε το θερμαντικό στοιχείο στην...	Τότε...
Οριζόντια θέση (γκριλ ή συνδυασμός μικροκυμάτων και γκριλ)	◆ Τραβήξτε το θερμαντικό στοιχείο προς το μέρος σας ◆ Πιέστε το προς τα επάνω, μέχρις ότου γίνει παράλληλο με την οροφή του φούρνου

Κατά τον καθαρισμό του επάνω τμήματος στο εσωτερικό της κοιλότητας, στρέψτε το θερμαντικό στοιχείο προς τα κάτω κατά 45° για να διευκολυνθείτε κατά τον καθαρισμό του.

Επιλογή των εξαρτημάτων

Να χρησιμοποιείτε σκεύη που είναι ασφαλή για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων. Μην χρησιμοποιείτε πλαστικά δοχεία, πιάτα, χάρτινα φλιτζάνια, πετσέτες κ.λπ.

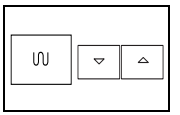


Εάν θέλετε να επιλέξετε τη λειτουργία συνδυασμένου ψησίματος (γκριλ και μικροκύματα), χρησιμοποιήστε μόνον πιάτα που είναι κατάλληλα για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων και σε συμβατικό φούρνο. Τα μεταλλικά σκεύη ενδέχεται να προκαλέσουν ζημιά στο φούρνο σας.

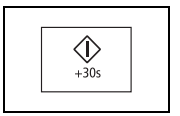
✉ Για περισσότερες λεπτομέρειες σχετικά με την καταλληλότητα των μαγειρικών σκευών, ανατρέξτε στον Οδηγό χρήσης μαγειρικών σκευών, στη σελίδα 14.

Ψήσιμο στο γκριλ

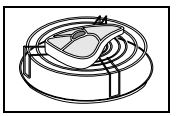
Με το γκριλ μπορείτε να ζεστάνετε και να ροδοψήσετε το φαγητό γρήγορα, χωρίς τη χρήση μικροκυμάτων. Για το λόγο αυτόν, ο φούρνος μικροκυμάτων συνοδεύεται και από μία σχάρα γκριλ.



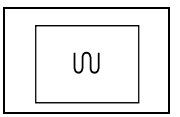
1. Προθερμάνετε το γκριλ στην απαιτούμενη θερμοκρασία, πατώντας το κουμπί **Γκριλ** (⋒) και ορίστε το χρόνο προθέρμανσης πατώντας τα κουμπιά (▽) και (△).



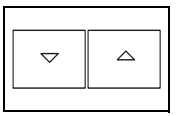
2. Πατήστε το κουμπί ◇.



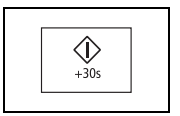
3. Ανοίξτε την πόρτα και τοποθετήστε το φαγητό στη σχάρα. Κλείστε την πόρτα.



4. Πατήστε το κουμπί ⋒.
Αποτέλεσμα : Στην οθόνη εμφανίζεται η ακόλουθη ένδειξη:



5. Ρυθμίστε το χρόνο ψησίματος στο γκριλ πατώντας τα κουμπιά (▽) και (△).
Ο μέγιστος χρόνος ψησίματος στο γκριλ είναι 60 λεπτά.



6. Πατήστε το κουμπί ◇.
Αποτέλεσμα : Η διαδικασία ψησίματος στο γκριλ αρχίζει.
Μόλις ολοκληρωθεί:
1) Ηχεί από το φούρνο ένας χαρακτηριστικός ήχος τέσσερις φορές.
2) Το σήμα υπενθύμισης τέλους της διαδικασίας θα ηχήσει 3 φορές (μία φορά ανά λεπτό).
3) Στην οθόνη θα εμφανιστεί και πάλι η τρέχουσα ώρα.

✉ Μην ανησυχήσετε εάν το θερμαντικό στοιχείο απενεργοποιηθεί και ενεργοποιηθεί κατά τη διάρκεια του ψησίματος στο γκριλ.
Το σύστημα αυτό είναι σχεδιασμένο με τέτοιο τρόπο, ώστε να αποτρέπεται η υπερθέρμανση του φούρνου.

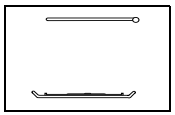
☛ Να χρησιμοποιείτε πάντοτε γάντια φούρνου όταν έρχεστε σε επαφή με τα καυτά πιάτα μέσα στο φούρνο.
Βεβαιωθείτε ότι το θερμαντικό στοιχείο βρίσκεται σε οριζόντια θέση.

Συνδυασμός ψησίματος μικροκυμάτων και γκριλ

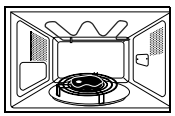
Μπορείτε επίσης να συνδυάσετε ψήσιμο μικροκυμάτων και γκριλ, για γρήγορο ψήσιμο και ροδοψήσιμο ταυτόχρονα.

☛ ΠΑΝΤΟΤΕ να χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη που είναι κατάλληλα για χρήση σε φούρνους μικροκυμάτων και συμβατικούς φούρνους. Τα γυάλινα και τα κεραμικά πιάτα είναι ιδανικά, καθώς επιτρέπουν στα μικροκύματα να διεισδύουν ομοιόμορφα στο φαγητό.

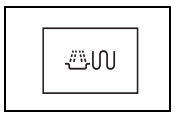
☛ Να χρησιμοποιείτε ΠΑΝΤΟΤΕ γάντια φούρνου όταν έρχεστε σε επαφή με τα καυτά δοχεία μέσα στο φούρνο.



1. Βεβαιωθείτε ότι το θερμαντικό στοιχείο βρίσκεται στην οριζόντια θέση. Για περισσότερες λεπτομέρειες, ανατρέξτε στη σελίδα 12.



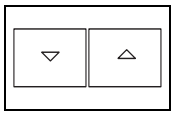
2. Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου.
Τοποθετήστε το φαγητό στη σχάρα και τη σχάρα στον περιστρεφόμενο δίσκο.
Κλείστε την πόρτα.



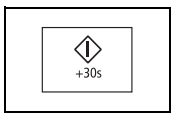
3. Πατήστε το κουμπί **Combi** ( ).
Αποτέλεσμα : Στην οθόνη εμφανίζεται η ακόλουθη ένδειξη:
(λειτουργία μικροκυμάτων και γκριλ)
600 W (ισχύς)

✉ Επιλέξτε την κατάλληλη βαθμίδα ισχύος πατώντας και πάλι το κουμπί **Combi** ( ), μέχρις ότου εμφανιστεί η αντίστοιχη βαθμίδα ισχύος.

☛ Δεν μπορείτε να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία του γκριλ.



4. Ρυθμίστε το χρόνο ψησίματος πατώντας τα κουμπιά ( ) και ( ) όπως απαιτείται.
Ο μέγιστος χρόνος ψησίματος είναι 60 λεπτά.

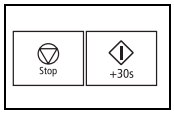


5. Πατήστε το κουμπί .
Αποτέλεσμα : Η διαδικασία συνδυασμένου ψησίματος αρχίζει. Μόλις ολοκληρωθεί:
1) Ηχεί από το φούρνο ένας χαρακτηριστικός ήχος τέσσερις φορές.
2) Το σήμα υπενθύμισης τέλους της διαδικασίας θα ηχήσει 3 φορές (μία φορά ανά λεπτό).
3) Στην οθόνη θα εμφανιστεί και πάλι η τρέχουσα ώρα.

✉ Η μέγιστη ισχύς μικροκυμάτων για τη συνδυασμένη λειτουργία μικροκυμάτων και γκριλ είναι 600 W.

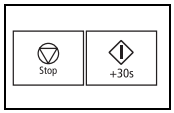
Απενεργοποίηση του βομβητή

Μπορείτε να απενεργοποιείτε το βομβητή όποτε θέλετε.



1. Πατήστε τα κουμπιά και ταυτόχρονα.
Αποτέλεσμα :
- Στην οθόνη εμφανίζεται η ακόλουθη ένδειξη.

- Ο φούρνος δεν ηχεί κάθε φορά που πατάτε κάποιο κουμπί.



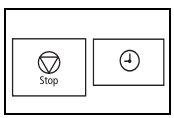
2. Για να επαναφέρετε το βομβητή, πατήστε και πάλι τα κουμπιά και ταυτόχρονα.
Αποτέλεσμα :
- Στην οθόνη εμφανίζεται η ακόλουθη ένδειξη.

- Ο φούρνος θα λειτουργεί και πάλι με το βομβητή ενεργοποιημένο.

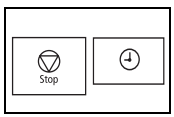
Κλείδωμα ασφαλείας του φούρνου μικροκυμάτων

Ο φούρνος μικροκυμάτων διαθέτει ένα ειδικό πρόγραμμα ασφαλείας για παιδιά που «κλειδώνει» το φούρνο, ώστε να μην μπορεί να τεθεί ακούσια σε λειτουργία από τα παιδιά και όσους δεν γνωρίζουν τον τρόπο λειτουργίας του φούρνου.

Μπορείτε να κλειδώσετε το φούρνο οποιαδήποτε στιγμή.



1. Πατήστε τα κουμπιά και ταυτόχρονα.
Αποτέλεσμα :
- Ο φούρνος είναι κλειδωμένος (καμία λειτουργία δεν είναι επιλεγμένη).
- Στην οθόνη εμφανίζεται το σύμβολο “L”.



2. Για να ξεκλειδώσετε το φούρνο, πατήστε και πάλι τα κουμπιά και ταυτόχρονα.
Αποτέλεσμα : Ο φούρνος μπορεί να χρησιμοποιηθεί κανονικά.

Οδηγός χρήσης μαγειρικών σκευών

EL

Προκειμένου να ψηθεί το φαγητό στο φούρνο μικροκυμάτων, τα μικροκύματα θα πρέπει να έχουν τη δυνατότητα να εισχωρήσουν στο φαγητό χωρίς να υπάρξουν αντανακλάσεις ή να απορροφηθούν από το πιάτο που χρησιμοποιείται.

Πρέπει να δίνετε ιδιαίτερη προσοχή κατά την επιλογή των μαγειρικών σκευών. Εάν στο σκεύος αναγράφεται ότι είναι ασφαλές για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων (microwave-safe), δεν χρειάζεται να ανησυχείτε.

Στον ακόλουθο πίνακα αναφέρονται διάφοροι τύποι μαγειρικών σκευών, η καταλληλότητα και ο τρόπος χρήσης τους σε φούρνο μικροκυμάτων.

Μαγειρικά σκεύη	Ασφαλές για φούρνο μικροκυμάτων	Σχόλια
Αλουμινόχαρτο	✓ ✗	Μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε μικρές ποσότητες για προστασία από το υπερβολικό ψήσιμο. Ενδέχεται να δημιουργηθεί ηλεκτρικό τόξο, εάν βρίσκεται πολύ κοντά στα τοιχώματα του φούρνου ή εάν χρησιμοποιείται σε μεγάλη ποσότητα.
Σκεύος τηγανίσματος	✓	Μην ζεσταίνετε για περισσότερο από οκτώ λεπτά.
Πορσελάνινα και πήλινα σκεύη	✓	Τα σκεύη από πορσελάνη, τα κεραμικά σκεύη, τα σκεύη από φαγεντιανή και φωσφορική πορσελάνη, είναι συνήθως κατάλληλα, εκτός και αν φέρουν μεταλλική διακόσμηση.
Πολυεστερικά χάρτινα πιάτα μίας χρήσης	✓	Ορισμένα κατεψυγμένα φαγητά είναι συσκευασμένα σε τέτοια πιάτα.
Συσκευασία fast-food		
• Δοχεία από πολυστυρένιο	✓	Μπορεί να χρησιμοποιηθεί για το ζέσταμα του φαγητού. Πιθανή υπερθέρμανση θα προκαλέσει την τήξη του πολυστυρενίου.
• Χάρτινες σακούλες ή εφημερίδα	✗	Ενδέχεται να πιάσει φωτιά.
• Ανακυκλωμένο χαρτί ή μεταλλική διακόσμηση	✗	Μπορεί να δημιουργηθεί ηλεκτρικό τόξο.
Γυάλινα σκεύη		
• Σερβίτσια ανθεκτικά στη θερμότητα	✓	Μπορούν να χρησιμοποιηθούν, εκτός αν φέρουν μεταλλική διακόσμηση.
• Φίνα γυάλινα σκεύη	✓	Μπορούν να χρησιμοποιηθούν για το ζέσταμα φαγητού ή υγρών. Το λεπτό γυαλί ενδέχεται να σπάσει ή να ραγίσει εάν θερμανθεί απότομα.
• Γυάλινα βάζα	✓	Πρέπει να αφαιρεθεί το κάλυμμα. Κατάλληλα μόνον για ζέσταμα.
Μέταλλο		
• Πιάτα	✗	Μπορεί να προκαλέσουν ηλεκτρικό τόξο ή πυρκαγιά.
• Σύρματα σύσφιξης συσκευασίας κατεψυγμένων προϊόντων	✗	
Χαρτί		
• Πιάτα, φλιτζάνια, χαρτοπετσέτες και χαρτί κουζίνας	✓	Για ψήσιμο μικρής χρονικής διάρκειας και ζέσταμα. Επίσης, για την απορρόφηση υγρασίας.
• Ανακυκλωμένο χαρτί	✗	Μπορεί να δημιουργηθεί ηλεκτρικό τόξο.
Πλαστικό		
• Δοχεία	✓	Ιδιαίτερα εάν είναι θερμοπλαστικά με αντοχή στη θερμότητα. Ορισμένα άλλα πλαστικά ενδέχεται να παραμορφωθούν ή να αποχρωματιστούν κάτω από υψηλές θερμοκρασίες. Μην χρησιμοποιείτε πλαστική μελαμίνη.
• Διαφανής μεμβράνη	✓	Μπορεί να χρησιμοποιηθεί για τη διατήρηση της υγρασίας. Δεν θα πρέπει να έρχεται σε επαφή με το φαγητό. Προσέξτε κατά την αφαίρεση της μεμβράνης, καθώς ενδέχεται να διαφύγει καυτός ατμός.
• Σακούλες κατεψυγμένων	✓ ✗	Μόνον εάν μπορούν να βράσουν ή να χρησιμοποιηθούν σε φούρνους. Δεν θα πρέπει να είναι αεροστεγείς. Τρυπήστε με ένα πιρούνι, εάν χρειάζεται.
Κερόκολλα ή λαδόκολλα	✓	Μπορεί να χρησιμοποιηθεί για τη διατήρηση της υγρασίας και την αποφυγή πιτσιλισμάτων.

✓ :Συνιστάται
✓✗:Χρήση με προσοχή
✗ :Μη ασφαλές

Οδηγός ψησίματος

ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ

Τα μικροκύματα διεισδύουν στο φαγητό, έλκονται και απορροφώνται από τα υγρά, το λίπος και τη ζάχαρη που περιέχει.
Τα μικροκύματα αυξάνουν σε μεγάλο βαθμό την κινητικότητα των μορίων της τροφής. Η κινητικότητα των μορίων αυτών δημιουργεί τριβή και η θερμότητα που εκλύεται ψήνει το φαγητό.

ΨΗΣΙΜΟ

Μαγειρικά σκεύη για ψήσιμο με μικροκύματα:
Τα μαγειρικά σκεύη πρέπει να επιτρέπουν τη διείσδυση μικροκυμάτων, για μεγαλύτερη αποτελεσματικότητα. Τα μικροκύματα ανακλώνται από μέταλλα όπως ανοξείδωτος χάλυβας, αλουμίνιο και χαλκός, αλλά μπορούν να διεισδύσουν σε υλικά όπως κεραμικά, γυαλί, πορσελάνη και πλαστικά, καθώς επίσης σε χαρτί και ξύλο. Για αυτόν το λόγο, ποτέ μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά δοχεία για το ψήσιμο του φαγητού.

Τροφές κατάλληλες για ψήσιμο με μικροκύματα:
Υπάρχουν πολλά είδη τροφής κατάλληλα για ψήσιμο με μικροκύματα, όπως τα φρέσκα ή τα κατεψυγμένα λαχανικά, τα φρούτα, τα ζυμαρικά, τα δημητριακά, τα όσπρια, το ψάρι και το κρέας. Σάλτσες, κρέμες κάσταρντ, σούπες, πουτίγκα στον ατμό, μαρμελάδες και τουρσιά είναι επίσης κατάλληλα για ψήσιμο σε φούρνο μικροκυμάτων. Γενικά, το ψήσιμο με μικροκύματα είναι ιδανικό για οποιαδήποτε τροφή που θα μπορούσε να προετοιμαστεί σε εστία. Για παράδειγμα, λιωμένο βούτυρο ή σοκολάτα (ανατρέξτε στο κεφάλαιο με τις συμβουλές και τις τεχνικές).

Σκέπασμα κατά τη διάρκεια του ψησίματος
Το σκέπασμα του φαγητού κατά τη διάρκεια του ψησίματος είναι πολύ σημαντικό, καθώς το νερό που εξατμίζεται συμβάλλει στη διαδικασία ψησίματος με τη μορφή ατμού. Μπορείτε να σκεπάσετε το φαγητό με διάφορους τρόπους: π.χ. με ένα κεραμικό πιάτο, πλαστικό καπάκι ή διαφανή μεμβράνη κατάλληλη για μικροκύματα.

Χρόνοι παραμονής
Αφού ολοκληρωθεί το ψήσιμο, ο χρόνος παραμονής του φαγητού είναι σημαντικός διότι έτσι εξισώνεται η θερμοκρασία στο εσωτερικό της τροφής.

Οδηγός ψησίματος για κατεψυγμένα λαχανικά

Χρησιμοποιήστε ένα κατάλληλο γυάλινο μπολ πυρέξ με καπάκι. Μαγειρέψτε με το μπολ σκεπασμένο για το ελάχιστο δυνατό χρονικό διάστημα - ανατρέξτε στον πίνακα. Συνεχίστε το ψήσιμο για να έχετε το επιθυμητό αποτέλεσμα.
Ανακινήστε δύο φορές κατά τη διάρκεια του ψησίματος και μία φορά μετά το ψήσιμο. Μετά το ψήσιμο, μπορείτε να προσθέσετε αλάτι, μυρωδικά ή βούτυρο. Σκεπάστε κατά τη διάρκεια του χρόνου παραμονής.

Φαγητό	Μερίδα	Ισχύς	Χρόνος (λεπτά)	Χρόνος παραμονής (λεπτά)	Οδηγίες
Σπανάκι	150 g	600 W	4½-5½	2-3	Προσθέστε 15 ml (1 κουταλιά της σούπας) κρύο νερό.
Μπρόκολο	300 g	600 W	9-10	2-3	Προσθέστε 30 ml (2 κουταλιές της σούπας) κρύο νερό.
Αρακάς	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Προσθέστε 15 ml (1 κουταλιά της σούπας) κρύο νερό.
Πράσινα φασόλια	300 g	600 W	8-9	2-3	Προσθέστε 30 ml (2 κουταλιές της σούπας) κρύο νερό.
Ανάμικτα λαχανικά (καρότα/αρακάς/ καλαμπόκι)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Προσθέστε 15 ml (1 κουταλιά της σούπας) κρύο νερό.
Ανάμικτα λαχανικά (Κινέζικο στυλ)	300 g	600 W	8-9	2-3	Προσθέστε 15 ml (1 κουταλιά της σούπας) κρύο νερό.

Οδηγός ψησίματος για ρύζι και ζυμαρικά

Ρύζι: Χρησιμοποιήστε ένα μεγάλο γυάλινο μπολ πυρέξ με καπάκι - το ρύζι διπλασιάζεται σε όγκο κατά το μαγείρεμά του. Μαγειρέψτε με το μπολ σκεπασμένο.
Αφού ολοκληρωθεί ο χρόνος ψησίματος, ανακινήστε πριν από το χρόνο παραμονής και προσθέστε αλάτι ή μυρωδικά και βούτυρο.
Παρατήρηση: το ρύζι ενδέχεται να έχει απορροφήσει όλο το νερό μετά από την ολοκλήρωση του χρόνου ψησίματος.

Ζυμαρικά:Χρησιμοποιήστε ένα μεγάλο γυάλινο μπολ πυρέξ. Προσθέστε βραστό νερό, μία πρέζα αλάτι και ανακατέψτε καλά. Μαγειρέψτε με το μπολ ξεσκέπαστο.
Ανακατεύετε κατά καιρούς κατά τη διάρκεια και αφού ολοκληρωθεί το ψήσιμο. Σκεπάστε το μπολ κατά το χρόνο παραμονής και, κατόπιν, στραγγίξτε καλά.

Φαγητό	Μερίδα	Ισχύς	Χρόνος (λεπτά)	Χρόνος παραμονής (λεπτά)	Οδηγίες
Λευκό ρύζι (parboiled)	250 g	850 W	16-17	5	Προσθέστε 500 ml κρύο νερό.
Καφέ ρύζι (parboiled)	250 g	850 W	21-22	5	Προσθέστε 500 ml κρύο νερό.
Ανάμικτο ρύζι (ρύζι + άγριο ρύζι)	250 g	850 W	17-18	5	Προσθέστε 500 ml κρύο νερό.
Ανάμικτα δημητριακά (ρύζι + δημητριακά)	250 g	850 W	18-19	5	Προσθέστε 400 ml κρύο νερό.
Ζυμαρικά	250 g	850 W	11-12	5	Προσθέστε 1000 ml ζεστό νερό.

EL

Οδηγός ψησίματος για φρέσκα λαχανικά

Χρησιμοποιήστε ένα κατάλληλο γυάλινο μπολ πυρέξ με καπάκι. Προσθέστε 30-45 ml κρύο νερό (2-3 κουτ. σούπας) για κάθε 250 g, εκτός εάν συνιστάται άλλη ποσότητα νερού - ανατρέξτε στον πίνακα. Μαγειρέψτε με το μπολ σκεπασμένο για το ελάχιστο δυνατό χρονικό διάστημα - ανατρέξτε στον πίνακα. Συνεχίστε το ψήσιμο για να έχετε το επιθυμητό αποτέλεσμα. Ανακατέψτε μία φορά κατά τη διάρκεια και μία φορά αφού ολοκληρωθεί το ψήσιμο. Μετά το ψήσιμο, μπορείτε να προσθέσετε αλάτι, μυρωδικά ή βούτυρο. Σκεπάστε κατά τη διάρκεια χρόνου παραμονής 3 λεπτών.

Συμβουλή: Κόψτε τα φρέσκα λαχανικά σε ομοιόμορφα τεμάχια. Όσο πιο μικρά είναι, τόσο πιο γρήγορα θα ψηθούν.

Όλα τα φρέσκα λαχανικά θα πρέπει να ψήνονται στη μέγιστη ισχύ μικροκυμάτων (850 W).

Φαγητό	Μερίδα	Χρόνος (λεπτά)	Χρόνος παραμονής (λεπτά)	Οδηγίες
Μπρόκολο	250 g 500 g	4-4½ 8-8½	3	Προετοιμάστε ανθύλλια ομοίου μεγέθους. Τοποθετήστε τα κοτσάνια στο κέντρο.
Λαχανάκια Βρυξελλών	250 g	5½-6½	3	Προσθέστε 60-75 ml (5-6 κουτ. σούπας) νερό.
Καρότα	250 g	4½-5	3	Κόψτε τα καρότα σε ομοιόμορφα τεμάχια.
Κουνουπίδι	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Προετοιμάστε ανθύλλια ομοίου μεγέθους. Κόψτε τα μεγάλα ανθύλια στη μέση. Τοποθετήστε τα κοτσάνια στο κέντρο.
Κολοκύθια	250 g	3½-4	3	Κόψτε τα κολοκύθια σε φέτες. Προσθέστε 30 ml (2 κουτ. σούπας) νερό ή ένα κομματάκι βούτυρο. Ψήστε τα μέχρις ότου γίνουν τρυφερά.
Μελιτζάνες	250 g	3½-4	3	Κόψτε τις μελιτζάνες σε μικρές φέτες και ραντίστε με χυμό λεμονιού (1 κουτ. σούπας).
Πράσα	250 g	4½-5	3	Κόψτε τα πράσα σε χοντρές φέτες.
Μανιτάρια	125 g 250 g	1½-2 3-3½	3	Προετοιμάστε τα μικρά μανιτάρια ολόκληρα και τα μεγάλα, κομμένα σε φέτες. Μην προσθέσετε νερό. Ραντίστε με χυμό λεμονιού. Προσθέστε αλάτι και πιπέρι. Στραγγίξτε πριν το σερβίρισμα.
Κρεμμύδια	250 g	5½-6	3	Κόψτε τα κρεμμύδια σε φέτες ή στη μέση. Προσθέστε μόνον 15 ml (1 κουτ. σούπας) νερό.
Πιπεριά	250 g	4½-5	3	Κόψτε την πιπεριά σε λεπτές φέτες.
Πατάτες	250 g 500 g	4-5 7½-8½	3	Ζυγίστε τις καθαρισμένες πατάτες και κόψτε τις σε δύο ή σε τέσσερα όμοια κομμάτια.
Γογγύλι	250 g	5-5½	3	Κόψτε το γογγύλι σε μικρούς κύβους.

ΖΕΣΤΑΜΑ

Ο φούρνος μικροκυμάτων θα ζεστάνει το φαγητό σε πολύ μικρότερο χρόνο από όσο χρειάζονται οι εστίες των συμβατικών φούρνων.

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ως οδηγό τις βαθμίδες ισχύος και τους χρόνους ζεστάματος που αναφέρονται στον ακόλουθο πίνακα. Οι χρόνοι που αναφέρονται στον πίνακα έχουν ληφθεί υπ' όψιν σύμφωνα με την παραδοχή ότι τα υγρά βρίσκονται σε θερμοκρασία δωματίου από +18 έως +20 °C και το κρύο φαγητό βρίσκεται σε θερμοκρασία από +5 έως +7 °C

Τοποθέτηση και σκέπασμα

- Αποφύγετε το ζέσταμα μεγάλων ποσοτήτων, όπως μεγάλα τεμάχια κρέατος - έχουν την τάση να ψήνονται υπερβολικά και να χάνουν τα υγρά τους προτού ζεσταθούν επαρκώς στο κέντρο τους. Το ζέσταμα μικρών τεμαχίων είναι πιο επιτυχημένο.

Βαθμίδες ισχύος και ανάδευση

- Ορισμένες τροφές μπορούν να ζεσταθούν στα 850 W, ενώ άλλες πρέπει να ζεσταίνονται στα 600 W, 450 W ή ακόμα και στα 300 W. Ελέγξτε τους πίνακες για να καθοδηγηθείτε. Γενικά, είναι καλύτερα να ζεσταίνετε το φαγητό χρησιμοποιώντας χαμηλές βαθμίδες ισχύος, εάν το φαγητό είναι τρυφερό, σε μεγάλες ποσότητες ή εάν πρόκειται να ζεσταθεί πολύ γρήγορα (π.χ. κρεατόπιτες).
- Ανακατέψτε καλά ή γυρίστε το φαγητό από την άλλη πλευρά κατά το ζέσταμα, για καλύτερα αποτελέσματα. Όποτε είναι δυνατόν, ανακατέψτε και πάλι πριν από το σερβίρισμα.
- Προσέξτε ιδιαίτερα κατά το ζέσταμα υγρών και βρεφικών τροφών. Για να αποφύγετε να βράσει το υγρό και να εκραγεί με αποτέλεσμα την πρόκληση εγκαυμάτων, ανακατέψτε πριν, κατά τη διάρκεια και μετά το ζέσταμα. Διατηρήστε τα στο φούρνο μικροκυμάτων κατά το χρόνο παραμονής. Συνιστούμε να τοποθετήσετε στα υγρά ένα πλαστικό κουτάλι ή ένα γυάλινο καλαμάκι. Αποφύγετε την υπερθέρμανση (και, επομένως, το χύσιμο) του φαγητού.
- Είναι προτιμότερο να υποτιμήσετε το χρόνο ψησίματος και να αυξήσετε το χρόνο ζεστάματος, εάν χρειαστεί.

Χρόνοι ζεστάματος και παραμονής

- Κατά το ζέσταμα του φαγητού για πρώτη φορά, καλό θα ήταν να σημειώσετε το χρόνο που χρειάζεται, για μελλοντική αναφορά.
- Πάντοτε να βεβαιώνεστε ότι το ζεσταμένο φαγητό έχει ζεσταθεί εσωτερικά.
- Αφήστε το φαγητό να παραμείνει για μικρό χρονικό διάστημα μετά το ζέσταμα - ώστε να υπάρξει εξίσωση της θερμοκρασίας.
- Ο συνιστώμενος χρόνος παραμονής μετά το ζέσταμα είναι 2-4 λεπτά, εκτός εάν στον πίνακα συνιστάται άλλη τιμή.
- Προσέξτε ιδιαίτερα κατά το ζέσταμα υγρών και βρεφικών τροφών. Ανατρέξτε επίσης στο κεφάλαιο σχετικά με τα μέτρα προφύλαξης.

ΖΕΣΤΑΜΑ ΥΓΡΩΝ

Πάντοτε να αφήνετε ένα χρονικό περιθώριο τουλάχιστον 20 δευτερολέπτων μετά την απενεργοποίηση του φούρνου, ώστε να εξισωθεί η θερμοκρασία. Ανακινήστε κατά το ζέσταμα, εάν είναι απαραίτητο και ΠΑΝΤΟΤΕ να ανακινείτε μετά από το ζέσταμα. Για να αποφύγετε να βράσει το υγρό και να εκραγεί και να προκληθούν εγκαύματα, τοποθετήστε ένα κουτάλι ή ένα γυάλινο καλαμάκι μέσα στα ποτά και ανακατέψτε τα πριν, κατά τη διάρκεια και μετά το ζέσταμα.

Οδηγός ψησίματος (συνέχεια)

ΖΕΣΤΑΜΑ ΒΡΕΦΙΚΩΝ ΤΡΟΦΩΝ

ΒΡΕΦΙΚΕΣ ΤΡΟΦΕΣ:
Αδειάστε μέσα σε βαθύ κεραμικό πιάτο. Καλύψτε με το πλαστικό καπάκι. Ανακατέψτε καλά μετά το ζέσταμα! Αφήστε να μείνει για 2-3 λεπτά προτού σερβίρετε. Ανακατέψτε και πάλι και ελέγξτε τη θερμοκρασία. Συνιστώμενη θερμοκρασία σερβιρίσματος: μεταξύ 30-40 °C.

ΒΡΕΦΙΚΟ ΓΑΛΑ:
Αδειάστε το γάλα σε αποστειρωμένο γυάλινο μπιμπερό. Ζεστάνετε χωρίς να το έχετε σκεπάσει. Ποτέ μην ζεσταίνετε μπιμπερό με τη θηλή, καθώς το μπιμπερό ενδέχεται να εκραγεί εάν υπερθερμανθεί. Ανακινήστε καλά πριν το αφήσετε να κρυώσει και πάλι πριν το σερβίρετε! Να ελέγχετε πάντοτε με προσοχή τη θερμοκρασία του βρεφικού γάλακτος ή των βρεφικών τροφών προτού ταΐσετε το μωρό. Συνιστώμενη θερμοκρασία σερβιρίσματος: περίπου 37 °C.

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ:
Η βρεφική τροφή πρέπει να ελέγχεται με ιδιαίτερη προσοχή πριν το σερβίρισμα, για να αποφευχθούν τα εγκαύματα.
Χρησιμοποιήστε τις ρυθμίσεις και τους χρόνους που δίνονται στον παρακάτω πίνακα ως ενδεικτικές τιμές για ζέσταμα.

Ζέσταμα βρεφικών τροφών και γάλακτος
Χρησιμοποιήστε τις ρυθμίσεις και τους χρόνους που δίνονται στον πίνακα ως ενδεικτικές τιμές για ζέσταμα.

Φαγητό	Μερίδα	Ισχύς	Ώρα	Χρόνος παραμονής (λεπτά)	Οδηγίες
Βρεφική τροφή (λαχανικά + κρέας)	190 g	600 W	30 δευτερόλεπτα	2-3	Αδειάστε μέσα σε βαθύ κεραμικό πιάτο. Μαγειρέψτε με το μπολ σκεπασμένο. Ανακατέψτε μετά το μαγείρεμα. Αφήστε να μείνει για 2-3 λεπτά. Πριν το σερβίρισμα, ανακατέψτε καλά και ελέγξτε τη θερμοκρασία με μεγάλη προσοχή.
Βρεφικός χυλός (δημητριακά + γάλα + φρούτο)	190 g	600 W	20 δευτερόλεπτα	2-3	Αδειάστε μέσα σε βαθύ κεραμικό πιάτο. Μαγειρέψτε με το μπολ σκεπασμένο. Ανακατέψτε μετά το μαγείρεμα. Αφήστε να μείνει για 2-3 λεπτά. Πριν το σερβίρισμα, ανακατέψτε καλά και ελέγξτε τη θερμοκρασία με μεγάλη προσοχή.
Βρεφικό γάλα	100 ml 200 ml	300 W	30-40 δευτερόλεπτα 50 δευτ. έως 1 λεπτό	2-3	Ανακατέψτε ή ανακινήστε καλά και αδειάστε σε αποστειρωμένο γυάλινο μπιμπερό. Τοποθετήστε στο κέντρο του περιστρεφόμενου δίσκου. Μαγειρέψτε με το μπολ ξεσκέπαστο. Ανακινήστε καλά και αφήστε το να μείνει για 3 λεπτά. Πριν το σερβίρισμα, ανακινήστε καλά και ελέγξτε τη θερμοκρασία με μεγάλη προσοχή.

Ζέσταμα υγρών και τροφών
Χρησιμοποιήστε τις ρυθμίσεις και τους χρόνους που δίνονται στον πίνακα ως ενδεικτικές τιμές για ζέσταμα.

Φαγητό	Μερίδα	Ισχύς	Χρόνος (λεπτά)	Χρόνος παραμονής (λεπτά)	Οδηγίες
Ποτά Καφές, γάλα, τσάι, νερό (θερμοκρασία δωματίου)	150 ml (1 φλιτζάνι) 250 ml (1 κούπα)	850 W	1-1½ 1½-2	1-2	Ρίξτε σε ένα κεραμικό φλιτζάνι (150 ml) ή σε μία κούπα (250 ml) και τοποθετήστε την στο κέντρο του περιστρεφόμενου δίσκου. Ζεστάνετε χωρίς να το έχετε σκεπάσει. Ανακινήστε προσεκτικά πριν και μετά από το τέλος του χρόνου παραμονής. Προσέξτε όταν βγάζετε τα φλιτζάνια από το φούρνο (ανατρέξτε στις οδηγίες για την ασφάλεια σχετικά με τα υγρά).
Σούπα (παγωμένη)	250 g	850 W	3-3½	2-3	Αδειάστε μέσα σε βαθύ κεραμικό πιάτο. Καλύψτε με το πλαστικό καπάκι. Ανακατέψτε καλά μετά το ζέσταμα. Ανακατέψτε και πάλι πριν το σερβίρισμα.
Ραγού (παγωμένο)	350 g	600 W	5½-6½	2-3	Τοποθετήστε το ραγού σε ένα βαθύ κεραμικό πιάτο. Καλύψτε με το πλαστικό καπάκι. Ανακατεύετε κατά καιρούς κατά το ζέσταμα και πάλι πριν το χρόνο αναμονής και το σερβίρισμα.
Ζυμαρικά με σάλτσα (παγωμένα)	350 g	600 W	4½-5½	3	Βάλτε τα ζυμαρικά (π.χ. σπαγγέτι ή ρυζομακάρονα [noodles]) σε ρηχό κεραμικό πιάτο. Καλύψτε με μεμβράνη για φούρνο μικροκυμάτων. Ανακατέψτε πριν το σερβίρισμα.
Γεμιστά ζυμαρικά με σάλτσα (παγωμένα)	350 g	600 W	5-6	3	Τοποθετήστε τα γεμιστά ζυμαρικά (π.χ. ραβιόλια, τορτελίνια) σε ένα βαθύ κεραμικό πιάτο. Καλύψτε με το πλαστικό καπάκι. Ανακατεύετε κατά καιρούς κατά το ζέσταμα και πάλι πριν το χρόνο αναμονής και το σερβίρισμα.
Γεύμα σε πιάτο (παγωμένο)	350 g	600 W	5½-6½	3	Τοποθετήστε το γεύμα, που αποτελείται από 2-3 παγωμένα συστατικά, σε ένα κεραμικό πιάτο. Καλύψτε με μεμβράνη για φούρνο μικροκυμάτων.

EL

ΜΗ ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΑΠΟΨΥΞΗ

Τα μικροκύματα είναι ένας πολύ καλός τρόπος για την απόψυξη κατεψυγμένου φαγητού. Τα μικροκύματα ξεπαγώνουν σιγά-σιγά το παγωμένο φαγητό, σε μικρό χρονικό διάστημα. Αυτό μπορεί να είναι μεγάλο πλεονέκτημα, εάν εμφανιστούν ξαφνικά επισκέπτες που δεν τους περιμένατε.

Τα παγωμένα πουλερικά πρέπει αν ξεπαγώσουν καλά πριν μαγειρευτούν. Αφαιρέστε τυχόν μεταλλικά σύρματα και ξετυλίξτε το από το περιτύλιγμα, έτσι ώστε να στραγγίσουν τα υγρά από την απόψυξη.

Τοποθετήστε το παγωμένο τρόφιμο σε ένα πιάτο, χωρίς να το σκεπάσετε. Γείρετε το πιάτο, αδειάστε τα υγρά και αφαιρέστε τα εντόσθια, όσο το δυνατόν ταχύτερα. Να ελέγχετε το τρόφιμο κατά καιρούς για να βεβαιωθείτε ότι δεν θερμαίνεται. Εάν τα μικρότερα και λεπτότερα μέρη του παγωμένου τροφίμου αρχίσουν να θερμαίνονται, μπορείτε να τα καλύψετε, τοποθετώντας μικρές ταινίες αλουμινόχαρτου γύρω τους, κατά τη διάρκεια της απόψυξης.

Εάν η εξωτερική επιφάνεια του πουλερικού αρχίσει να θερμαίνεται, σταματήστε την απόψυξη και αφήστε το να παραμείνει για 20 λεπτά, προτού συνεχίσετε. Αφήστε το ψάρι, το κρέας και τα πουλερικά να παραμείνουν, προκειμένου να ολοκληρωθεί η απόψυξη. Ο χρόνος παραμονής για την πλήρη απόψυξη θα ποικίλει, ανάλογα με την ποσότητα που αποψύχεται. Ανατρέξτε στον παρακάτω πίνακα.

Συμβουλή: Τα τρόφιμα ξεπαγώνουν καλύτερα αν είναι επίπεδα παρά αν έχουν μεγαλύτερο πάχος και οι μικρότερες ποσότητες χρειάζονται λιγότερο χρόνο από τις μεγαλύτερες. Να θυμάστε αυτή τη συμβουλή όταν παγώνετε και ξεπαγώνετε τρόφιμα.

Για την απόψυξη κατεψυγμένων τροφίμων από θερμοκρασία περίπου -18 έως -20 °C, χρησιμοποιήστε τον παρακάτω πίνακα για καθοδήγηση.

Όλα τα κατεψυγμένα τρόφιμα θα πρέπει να αποψύχονται σε ισχύ απόψυξης (180 W).

Φαγητό	Μερίδα	Χρόνος (λεπτά)	Χρόνος παραμονής (λεπτά)	Οδηγίες
Κρέας				
Κιμάς	250 g	6½-7½	5-25	Τοποθετήστε το κρέας σε ένα ρηχό κεραμικό πιάτο. Καλύψτε τις λεπτότερες άκρες με αλουμινόχαρτο. Γυρίστε αφού παρέλθει ο μισός χρόνος της απόψυξης!
μοσχαρίσιος	500 g	13-14		
Χοιρινές μπριζόλες	250 g	7½-8½		
Πουλερικά				
Κομμάτια κοτόπουλου	500 g (2 τμχ)	14½-15½	15-40	Πρώτα, τοποθετήστε τα κομμάτια του κοτόπουλου με την πέτσα προς τα κάτω ή το ολόκληρο κοτόπουλο με το στήθος προς τα κάτω σε ένα ρηχό κεραμικό πιάτο. Καλύψτε τα λεπτότερα μέρη, όπως τις φτερούγες και τα άκρα με αλουμινόχαρτο. Γυρίστε αφού παρέλθει ο μισός χρόνος της απόψυξης!
Ολόκληρο κοτόπουλο	900 g	28-30		
Ψάρι				
Φιλέτα ψαριού	200 g (2 τμχ)	6-7	5-15	Τοποθετήστε το κατεψυγμένο ψάρι στο μέσον ενός ρηχού κεραμικού πιάτου. Τοποθετήστε τα λεπτότερα μέρη κάτω από τα παχύτερα μέρη. Καλύψτε τις λεπτότερες άκρες με αλουμινόχαρτο. Γυρίστε αφού παρέλθει ο μισός χρόνος της απόψυξης!
	400 g (4 τμχ)	12-13		
Φρούτα				
Μούρα	250 g	6-7	5-10	Απλώστε τα φρούτα σε ένα ρηχό, στρογγυλό γυάλινο πιάτο (μεγάλης διαμέτρου).
Ψωμί				
Φρατζολάκια (καθένα περίπου 50 g)	2 τμχ	½-1	5-20	Τοποθετήστε τα φραντζολάκια σε κύκλο ή το ψωμί οριζοντίως επάνω σε χαρτί κουζίνας, στο μέσον του περιστρεφόμενου δίσκου. Γυρίστε αφού παρέλθει ο μισός χρόνος της απόψυξης!
	4 τμχ	2-2½		
Τοστ/ Σάντουιτς	250 g	4½-5		
Γερμανικό ψωμί (αλεύρι από σιτάρι+ σίκαλη)	500 g	8-10		

Οδηγός ψησίματος (συνέχεια)

ΓΚΡΙΛ

Το θερμαντικό στοιχείο του γκριλ βρίσκεται κάτω από την οροφή του φούρνου. Λειτουργεί όταν η πόρτα είναι κλειστή και ο περιστρεφόμενος δίσκος περιστρέφεται. Η περιστροφή του δίσκου βοηθά το φαγητό να ροδίζει πιο ομοιόμορφα. Η προθέρμανση του γκριλ για 4 λεπτά θα κάνει το φαγητό να ροδίσει ταχύτερα.

Σκεύη για το γκριλ:

Θα πρέπει να είναι αντιπυρικά και μπορούν να περιέχουν μέταλλο. Μην χρησιμοποιήσετε πλαστικό σκεύος γιατί μπορεί να λιώσει.

Τρόφιμα κατάλληλα για ψήσιμο στο γκριλ:

Παϊδάκια, λουκάνικα, μπριζόλες, μπιφτέκια, μπέικον και χοιρομέρι, λεπτές μερίδες ψαριού, σάντουιτς και όλων των ειδών τα τοστ με γέμιση.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΗ ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ:

Όταν χρησιμοποιείται αποκλειστικά η λειτουργία του γκριλ, βεβαιωθείτε ότι το θερμαντικό στοιχείο του γκριλ βρίσκεται κάτω από την οροφή και είναι οριζόντιο και όχι στο πίσω τοίχωμα και κατακόρυφο. Σας υπενθυμίζουμε ότι τα τρόφιμα πρέπει να τοποθετούνται στην ψηλότερη σχάρα, εκτός εάν δίνεται διαφορετική οδηγία.

ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ + ΓΚΡΙΛ

Αυτή η λειτουργία ψησίματος συνδυάζει την ακτινοβολούμενη θερμότητα από το γκριλ με την ταχύτητα του ψησίματος με τα μικροκύματα. Λειτουργεί μόνον όταν η πόρτα είναι κλειστή και ο περιστρεφόμενος δίσκος περιστρέφεται. Λόγω της περιστροφής του δίσκου, το φαγητό ροδίζει ομοιόμορφα. Σε αυτό το μοντέλο υπάρχουν τρεις συνδυασμοί λειτουργιών:
600 W + γκριλ, 450 W + γκριλ και 300 W + γκριλ.

Σκεύη για μαγείρεμα με μικροκύματα + γκριλ

Να χρησιμοποιείτε σκεύη που διαπερνώνται από τα μικροκύματα. Τα σκεύη θα πρέπει να είναι πυρίμαχα. Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά σκεύη όταν χρησιμοποιείτε συνδυασμένη λειτουργία. Μην χρησιμοποιήσετε πλαστικό σκεύος γιατί μπορεί να λιώσει.

Τροφές κατάλληλες για ψήσιμο με μικροκύματα + γκριλ:

Τροφές κατάλληλες για ψήσιμο με συνδυασμένη λειτουργία είναι όλα τα είδη μαγειρεμένου φαγητού που χρειάζονται ζέσταμα και ξεροψήσιμο (π.χ. μαγειρεμένα ζυμαρικά), καθώς και φαγητά που χρειάζονται σύντομο χρόνο ψησίματος, για να ξεροψηθεί η επιφάνεια. Επίσης, η λειτουργία αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί για μερίδες φαγητού με μεγάλο πάχος, που χρειάζονται ξεροψημένη και τραγανή επιφάνεια (π.χ. κομμάτια κοτόπουλου, να τα γυρίζετε στη μέση του χρόνου μαγειρέματος). Ανατρέξτε στον πίνακα του γκριλ για περισσότερες λεπτομέρειες.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΗ ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ:

Όταν χρησιμοποιείται συνδυασμένη λειτουργία (μικροκύματα + γκριλ), βεβαιωθείτε ότι το θερμαντικό στοιχείο του γκριλ βρίσκεται κάτω από την οροφή και είναι οριζόντιο και όχι στο πίσω τοίχωμα και κατακόρυφο. Τα τρόφιμα πρέπει να τοποθετούνται στην ψηλότερη σχάρα, εκτός εάν δίνεται διαφορετική οδηγία. Διαφορετικά, πρέπει να τοποθετούνται απευθείας στο δίσκο περιστροφής. Ανατρέξτε στις οδηγίες που δίνονται στο παρακάτω διάγραμμα.

Το φαγητό θα πρέπει να γυρίζεται, αν θέλετε να ροδίζει και από τις δύο πλευρές.

Οδηγός χρήσης γκριλ για κατεψυγμένα τρόφιμα

Χρησιμοποιήστε τις ρυθμίσεις και τους χρόνους που δίνονται στον πίνακα ως ενδεικτικές τιμές για ψήσιμο στο γκριλ.

Νωπά τρόφιμα	Μερίδα	Ισχύς	1. Χρόνος ανά πλευρά (λεπτά)	2. Χρόνος ανά πλευρά (λεπτά)	Οδηγίες
Φρατζολάκια (καθένα περίπου 50 g)	2 τμχ 4 τμχ	ΜΚ + Γκριλ	300 W + Γκριλ 1-1½ 2-2½	Μόνο γκριλ 1-2 1-2	Τοποθετήστε τα φραντζολάκια κυκλικά στη σχάρα. Ψήστε στο γκριλ την άλλη πλευρά από τα φραντζολάκια, ωσότου ροδίσουν όσο τα θέλετε. Αφήστε να μείνουν για 2-5 λεπτά.
Μπαγκέτες + γέμιση (ντομάτες, τυρί, ζαμπόν, μανιτάρια)	250-300 g (2 τμχ)	450 W + Γκριλ	8-9	--	Τοποθετήστε 2 κατεψυγμένες μπαγκέτες στη σχάρα, τη μία δίπλα στην άλλη. Μετά το ψήσιμο στο γκριλ αφήστε τις να μείνουν για 2-3 λεπτά.
Ωγκρατέν (λαχανικά, πατάτες)	400 g	450 W + Γκριλ	13-14	--	Τοποθετήστε το κατεψυγμένο ωγκρατέν σε ένα μικρό, στρογγυλό πυρέξ πιάτο. Τοποθετήστε το πιάτο στη σχάρα. Μετά το μαγείρεμα αφήστε το φαγητό να μείνει για 2-3 λεπτά.
Ζυμαρικά (Κανελόνια, Μακαρόνια, Λαζάνια)	400 g	600 W + Γκριλ	14-15	--	Τοποθετήστε τα ζυμαρικά ωγκρατέν σε ένα επίπεδο, ορθογώνιο πυρέξ πιάτο. Τοποθετήστε το πιάτο απευθείας στο δίσκο περιστροφής. Μετά το μαγείρεμα αφήστε το φαγητό να μείνει για 2-3 λεπτά.
Κροκέτες κοτόπουλου	250 g	450 W + Γκριλ	5-5½	3-3½	Τοποθετήστε τις κροκέτες κοτόπουλου στη σχάρα.
Πατατάκια φούρνου	250 g	450 W + Γκριλ	9-11	4-5	Τοποθετήστε τα πατατάκια φούρνου ομοιόμορφα σε χαρτί ψησίματος στη σχάρα.

EL

Οδηγός χρήσης γκριλ για νωπά τρόφιμα

Προθερμάνετε το γκριλ στη λειτουργία γκριλ για 4 λεπτά.

Χρησιμοποιήστε τις ρυθμίσεις και τους χρόνους που δίνονται στον πίνακα ως ενδεικτικές τιμές για ψήσιμο στο γκριλ.

Νωπά τρόφιμα	Μερίδα	Ισχύς	1. Χρόνος ανά πλευρά (λεπτά)	2. Χρόνος ανά πλευρά (λεπτά)	Οδηγίες
Φέτες τοστ	4 τμχ (καθεμία 25 g)	Μόνο γκριλ	4-5	4½-5½	Τοποθετήστε τις φέτες του τοστ στη σχάρα, τη μία δίπλα στην άλλη.
Φραντζολάκια ψωμιού (προψημένα)	2-4 τεμάχια	Μόνο γκριλ	2-3	2-3	Τοποθετήστε τα φρατζολάκια ψωμιού πρώτα με την κάτω όψη προς τα επάνω, σε κύκλο, απευθείας επάνω στο δίσκο περιστροφής.
Ντομάτες ψητές	200 g (2 τμχ) 400 g (4 τμχ)	300 W + Γκριλ	3½-4½ 6-7	--	Κόψτε τις ντομάτες στη μέση. Απλώστε λίγο τυρί επάνω τους. Τοποθετήστε τις κυκλικά σε ένα επίπεδο, γυάλινο πιάτο πυρέξ. Τοποθετήστε τις στη σχάρα.
Χαβανέζικο τοστ (ανανάς, ζαμπόν, φέτες τυριού)	2 τμχ (300 g)	450 W + Γκριλ	3½-4	--	Πρώτα ψήστε τις φέτες του ψωμιού. Τοποθετήστε το τοστ με τη γέμιση στη σχάρα. Τοποθετήστε 2 τοστ απέναντι, απευθείας επάνω στη σχάρα. Αφήστε να μείνουν για 2-3 λεπτά.
Πατάτες ψητές	250 g 500 g	600 W + Γκριλ	4½-5½ 8-9	--	Κόψτε τις πατάτες στη μέση. Τοποθετήστε τις κυκλικά επάνω στη σχάρα, με την κομμένη πλευρά προς το γκριλ.

Νωπά τρόφιμα	Μερίδα	Ισχύς	1. Χρόνος ανά πλευρά (λεπτά)	2. Χρόνος ανά πλευρά (λεπτά)	Οδηγίες
Κομμάτια κοτόπουλου	450-500 g (2 τμχ)	300 W + Γκριλ	8-9	9-10	Προετοιμάστε τα κομμάτια του κοτόπουλου, με λάδι και μπαχαρικά. Τοποθετήστε τα κυκλικά, με τα κόκαλα προς τη μέση. Μην τοποθετείτε κομμάτια κοτόπουλου στο κέντρο της σχάρας. Αφήστε να μείνουν για 2-3 λεπτά.
Αρνίσια παϊδάκια (μεσαίο μέγεθος)	400 g (4 τμχ)	Μόνο γκριλ	11-13	8-9	Αλείψτε τα αρνίσια παϊδάκια με λάδι και μπαχαρικά. Τοποθετήστε τα κυκλικά στη σχάρα. Μετά το ψήσιμο στο γκριλ αφήστε τα να μείνουν για 2-3 λεπτά.
Χοιρινές μπριζόλες	250 g (2 τμχ)	ΜΚ +Γκριλ	300 W + Γκριλ 7-8	Μόνο γκριλ 6-7	Αλείψτε τις χοιρινές μπριζόλες με λάδι και μπαχαρικά. Τοποθετήστε τα κυκλικά στη σχάρα. Μετά το ψήσιμο στο γκριλ αφήστε τις να μείνουν για 2-3 λεπτά.
Ψητά μήλα	1 μήλο (περίπου 200 g) 2 μήλα (περίπου 400 g)	300 W + Γκριλ	4-4½ 6-7	--	Τρυπήστε τα μήλα, αφαιρέστε τα κουκούτσια και γεμίστε τα με σταφίδες και μαρμελάδα. Πασπαλίστε τα με φέτες αμυγδάλου. Τοποθετήστε τα μήλα σε ένα ρηχό πιάτο πυρέξ. Τοποθετήστε το πιάτο απευθείας στο δίσκο περιστροφής.

Οδηγός ψησίματος (συνέχεια)

ΕΙΔΙΚΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

ΛΙΩΣΙΜΟ ΒΟΥΤΥΡΟΥ
Τοποθετήστε 50 g βούτυρο σε ένα μικρό βαθύ γυάλινο πιάτο. Καλύψτε με το πλαστικό καπάκι.
Ζεστάνετε για 30-40 δευτερόλεπτα στα 850 W, ωσότου λιώσει το βούτυρο.

ΛΙΩΣΙΜΟ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ
Τοποθετήστε 100 g σοκολάτα σε ένα μικρό βαθύ γυάλινο πιάτο.
Ζεστάνετε για 3-5 λεπτά στα 450 W, ωσότου λιώσει η σοκολάτα.
Ανακατέψτε μία ή δύο φορές κατά το λιώσιμο. Να χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου όταν βγάζετε το δίσκο!

ΛΙΩΣΙΜΟ ΚΡΥΣΤΑΛΛΙΚΟΥ ΜΕΛΙΟΥ
Τοποθετήστε 20 g κρυσταλλικό μέλι σε ένα μικρό βαθύ γυάλινο πιάτο.
Ζεστάνετε για 20-30 δευτερόλεπτα στα 300 W, ωσότου λιώσει το μέλι.

ΛΙΩΣΙΜΟ ΖΕΛΑΤΙΝΑΣ
Απλώστε τα ξηρά φύλλα ζελατίνας (10 g) επί 5 λεπτά σε κρύο νερό.
Τοποθετήστε τη στραγγισμένη ζελατίνα σε ένα μικρό μπολ πυρέξ.
Ζεστάνετε επί 1 λεπτό στα 300 W.
Ανακατέψτε μετά το λιώσιμο.

ΓΛΑΣΟ (ΓΙΑ ΚΕΪΚ ΚΑΙ ΤΟΥΡΤΕΣ)
Ανακατέψτε γλάσο στιγμής (περίπου 14 g) με 40 g ζάχαρη και 250 ml κρύο νερό. Ψήστε χωρίς σκέπασμα σε γυάλινο μπολ πυρέξ για 3½ έως 4½ λεπτά στα 850 W, μέχρις ότου το γλάσο να γίνει διαφανές. Ανακατέψτε δυο φορές κατά το ψήσιμο.

ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ
Τοποθετήστε 600 g φρούτων (π.χ. διάφορα μούρα) σε γυάλινο πυρέξ κατάλληλου μεγέθους με καπάκι. Προσθέστε 300 g ζάχαρη για συντήρηση και ανακατέψτε καλά.
Ψήστε σκεπασμένο επί 10-12 λεπτά στα 850 W.
Ανακατέψτε πολλές φορές κατά το ψήσιμο. Αδειάστε το μείγμα κατευθείαν σε μικρά βαζάκια μαρμελάδας με βιδωτό καπάκι. Αφήστε να μείνει σκεπασμένο για 5 λεπτά.

ΠΟΥΤΙΓΚΑ
Αναμείξτε το μείγμα πουτίγκας με ζάχαρη και γάλα (500 ml) ακολουθώντας τις οδηγίες του παρασκευαστή και ανακατέψτε καλά. Χρησιμοποιήστε γυάλινο μπολ πυρέξ με καπάκι κατάλληλου μεγέθους. Ψήστε σκεπασμένο επί 6½ έως 7½ λεπτά στα 850 W.
Ανακατέψτε πολλές φορές καλά κατά το ψήσιμο.

ΡΟΔΙΣΜΑ ΑΜΥΓΔΑΛΩΝ ΣΕ ΦΕΤΕΣ
Απλώστε ομοιόμορφα 30 g αμύγδαλα σε φέτες σε ένα κεραμικό πιάτο μεσαίου μεγέθους.
Ανακατέψτε αρκετές φορές κατά το ρόδισμα για 3½ έως 4½ λεπτά στα 600 W.
Αφήστε να μείνουν για 2-3 λεπτά στο φούρνο. Να χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου όταν βγάζετε το δίσκο!

Καθαρισμός του φούρνου μικροκυμάτων

EL

Τα παρακάτω εξαρτήματα του φούρνου μικροκυμάτων θα πρέπει να καθαρίζονται τακτικά, προκειμένου να αποφευχθεί η συσσώρευση λίπους και υπολειμμάτων τροφών:

- ***Εσωτερικές και εξωτερικές επιφάνειες***
- ***Πόρτα και τσιμούχες πόρτας***
- ***Περιστροφικός δίσκος και δακτύλιος κύλισης***

☛ ΠΑΝΤΟΤΕ να φροντίζετε, ώστε οι τσιμούχες της πόρτας να είναι καθαρές και η πόρτα να κλείνει κανονικά.

☛ Εάν ο φούρνος δεν διατηρηθεί καθαρός, μπορεί να προκληθεί φθορά στην επιφάνεια, επηρεάζοντας τη διάρκεια ζωής της συσκευής και προκαλώντας επικίνδυνες καταστάσεις.

1. Καθαρίστε τις εξωτερικές επιφάνειες με ένα μαλακό πανί και χλιαρό νερό με σαπούνι. Ξεβγάλετε και στεγνώστε.

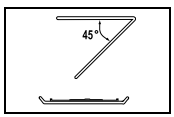
2. Απομακρύνετε τυχόν πιτσιλιές ή λεκέδες από τις εσωτερικές επιφάνειες ή από το δακτύλιο κύλισης με ένα πανί και σαπούνι. Ξεπλύνετε και στεγνώστε.

3. Για την αφαίρεση τροφής που έχει κολλήσει και την απομάκρυνση των μυρωδιών, τοποθετήστε στον περιστρεφόμενο δίσκο ένα φλιτζάνι αραιωμένου χυμού λεμονιού και θερμάνετε για δέκα λεπτά στη μέγιστη βαθμίδα ισχύος.

4. Να πλένετε το πιάτο (κατάλληλο για χρήση σε πλυντήριο πιάτων) όποτε απαιτείται.

✉ **ΜΗΝ** ρίξετε νερό στις οπές εξαερισμού. **ΠΟΤΕ** μην χρησιμοποιείτε αποξεστικά καθαριστικά ή χημικά διαλυτικά. Προσέξτε ιδιαίτερα όταν καθαρίζετε τις τσιμούχες της πόρτας για να βεβαιωθείτε ότι τα σωματίδια δεν:
- Συσσωρεύονται
- Εμποδίζουν το σωστό κλείσιμο της πόρτας

✉ **Καθαρίζετε το** εσωτερικό του φούρνου μικροκυμάτων μετά από κάθε χρήση, χρησιμοποιώντας ένα ήπιο διάλυμα καθαρισμού, αλλά αφήστε το φούρνο μικροκυμάτων να ψυχθεί προτού τον καθαρίσετε, προκειμένου να αποφύγετε τραυματισμό.



Κατά τον καθαρισμό του επάνω τμήματος στο εσωτερικό της κοιλότητας, στρέψτε το θερμαντικό στοιχείο προς τα κάτω κατά 45 ° για να διευκολυνθείτε κατά τον καθαρισμό του.

Φύλαξη και Επισκευή του φούρνου μικροκυμάτων

Πρέπει να παίρνετε μερικές απλές προφυλάξεις όταν αποθηκεύετε ή στέλνετε για σέρβις το φούρνο μικροκυμάτων.

Ο φούρνος δεν πρέπει να χρησιμοποιείται εάν η πόρτα ή οι τσιμούχες της πόρτας έχουν φθαρεί:

- ***Σπασμένη ασφάλεια***
- ***Φθαρμένες τσιμούχες***
- ***Παραμορφωμένο ή αλλοιωμένο περίβλημα του φούρνου***

Οι επισκευές θα πρέπει να γίνονται αποκλειστικά από ειδικευμένο τεχνικό σέρβις

☛ **ΠΟΤΕ** μην αφαιρείτε το εξωτερικό περίβλημα από το φούρνο. Εάν ο φούρνος είναι ελαττωματικός και χρειάζεται σέρβις ή έχετε αμφιβολίες για την κατάστασή του:
- Αποσυνδέστε τον από την πρίζα
- Επικοινωνήστε με το πλησιέστερο κέντρο σέρβις

✉ Αν θέλετε να αποθηκεύσετε το φούρνο σας προσωρινά, επιλέξτε έναν ξηρό χώρο, χωρίς σκόνη.
Λόγος: Η σκόνη και η υγρασία ενδέχεται να βλάψουν τα λειτουργικά μέρη του φούρνου.

✉ Αυτός ο φούρνος μικροκυμάτων δεν προορίζεται για εμπορική χρήση.

Greece

Σωστή Απόρριψη αυτού του Προϊόντος (Απόβλητα Ηλεκτρικού & Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού)

(Ισχύει για την Ευρωπαϊκή Ένωση και για άλλες ευρωπαϊκές χώρες με χωριστά συστήματα συλλογής)

Αυτό το σήμα που εμφανίζεται επάνω στο προϊόν, στα εξαρτήματά του ή στα εγχειρίδια του το συνοδεύουν, υποδεικνύει ότι το προϊόν και τα ηλεκτρονικά του εξαρτήματα (π.χ. φορτιστής, ακουστικά, καλώδιο USB) δεν θα πρέπει να ρίπτονται μαζί με τα υπόλοιπα οικιακά απορρίμματα μετά το τέλος του κύκλου ζωής τους. Προκειμένου να αποφευχθούν ενδεχόμενες βλαβερές συνέπειες στο περιβάλλον ή την υγεία εξαιτίας της ανεξέλεγκτης διάθεσης απορριμμάτων, σας παρακαλούμε να διαχωρίσετε αυτά τα προϊόντα από άλλους τύπους απορριμμάτων και να τα ανακυκλώσετε, ώστε να βοηθήσετε στην βιώσιμη επαναχρησιμοποίηση των υλικών πόρων.

Οι οικιακοί χρήστες θα πρέπει να έλθουν σε επικοινωνία είτε με το κατάστημα απ' όπου αγόρασαν αυτό το προϊόν, είτε με τις κατά τόπους υπηρεσίες, προκειμένου να πληροφορηθούν τις λεπτομέρειες σχετικά με τον τόπο και τον τρόπο με τον οποίο μπορούν να δώσουν αυτά τα προϊόντα για ασφαλή προς το περιβάλλον ανακύκλωση.

Οι επιχειρήσεις-χρήστες θα πρέπει να έλθουν σε επαφή με τον προμηθευτή τους και να ελέγξουν τους όρους και τις προϋποθέσεις του συμβολαίου αγοράς. Αυτό το προϊόν και τα ηλεκτρονικά του εξαρτήματα δεν θα πρέπει να αναμιγνύονται με άλλα συνηθισμένα απορρίμματα προς διάθεση.

Τεχνικές προδιαγραφές

Η SAMSUNG προσπαθεί συνεχώς να βελτιώνει τα προϊόντα της. Επομένως, οι προδιαγραφές σχεδιασμού και αυτές οι οδηγίες χρήσης ενδέχεται να τροποποιηθούν χωρίς προειδοποίηση.

Μοντέλο	**FG87KST/FG87K**
Πηγή ρεύματος	230 V ~ 50 Hz
Κατανάλωση ισχύος	
Μικροκύματα	1300 W
Γκριλ	1100 W
Συνδυασμένη λειτουργία	2400 W
Ισχύς εξόδου	100 W / 850 W (IEC-705)
Συχνότητα λειτουργίας	2450 MHz
Μάγνητρο	OM75P(31)
Μέθοδος ψύξης	Μοτέρ με ανεμιστήρα ψύξης
Διαστάσεις (Π x Υ x Β)	
Εξωτερικά	489 x 312 x 360 mm
Κοιλότητα φούρνου	330 x 211 x 329 mm
Ένταση	23 λίτρα
Βάρος	
Καθαρό	16 kg περίπου

Σημείωση

SAMSUNG ELECTRONICS

Ερωτησεισ ή σχολια

Χωρα	Καλεστε	ή επισκεφθειτε μασ στην ηλεκτρονικη μασ διευθυνση
U.K	0845 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk
EIRE	0818 717 100	www.samsung.com/ie
GREECE		www.samsung.com/gr